

کتاب مستطاب احسنی از سیرتایاز

نجف دریابندری
باهمکار فہیمہ راستکار

جلد اول



منتدى اقرأ الثقافي

www.iqra.ahlamontada.com

از همین نویسنده

در عین حال (مجموعه مقالات)

به عبارت دیگر (مجموعه مقالات)

درد بی خویشتنی: بررسی مفهوم الیناسیون در فلسفه غرب

یک گفت و گو

از این لحاظ (مجموعه مقالات). (زیر چاپ)

ترجمه‌ها

وداع با اسلحه، ارنست همینگ وی

بیگانه‌ای در دهکده، مارک توین

تاریخ فلسفه غرب (۳ جلد)، برتراند راسل

تاریخ سینما، آرتور نایت

قضیه رابرت اوپن هایمر، هاینارکیپ هارت

یک گل سرخ برای امیلی، ویلیام فاکنر

عرفان و منطق، برتراند راسل

معنی هنر، هربرت رید

چنین کنند بزرگان، ویل کاپی

نمایشنامه‌های ساموئل بکت (۲ جلد)

آنتیگونه، سوفوکل

متفکران روس، آیزایا برلین

افسانه دولت، ارنست کاسیرر

قدرت، برتراند راسل

پیرمرد و دریا، ارنست همینگ وی

سرگذشت هکلبری فین، مارک توین

رگتایم، ای. ال. دکتروف

تاریخ روسیه شوروی (۳ جلد)، ای. اچ. کار

گور به گور، ویلیام فاکنر

فلسفه روشن اندیشی، ارنست کاسیرر

بازمانده روز، کازوئو ایشیگورو

بیلی باتگیت، ای. ال. دکتروف

برف‌های کیلیمانجارو، ارنست همینگ وی

پیامبر و دیوانه، جبران خلیل جبران

کلی‌ها، هیلری استیلند

۸۹ داستان کوتاه، ارنست همینگ وی (زیر چاپ)

رساله درباره طبیعت انسان، دنیوید هیوم (زیر چاپ)

کتاب مستطاب
آشپزی
از سرتاپا



کارنامه کار و زندگی ۱۱

تهران، مهرگان ۱۳۸۴



«روز نقاشی»، رنگ و روغن، ۳۵×۳۵ سانتی متر، ۱۳۳۶؛ نگاه کنید به پیش گفتار نگارنده، صفحه ۲۷.

کتاب مطاب اسی اسیر قیام

نجف دریابندری
باهمکار فہیمہ راستکار

جلد اول





نشرکارنامه

کتاب مستطاب آشپزی از سیرتا پیاز	نجف دریابندری با همکاری فهیمه راستکار
طرح و اجرا	کارگاه نشرکارنامه
تصویرهای آرایشی و آموزشی	کیانوش لطیفی، غلام علی لطیفی
آرایش و پردازش تصویرها	روزبه زهرایی
طرح روی جلد	حسن کریم زاده
عکس‌ها	احمد رضا پناهی، سهراب دریابندری، افشین علی‌زاده، عبدالخالق طاهری، مانی میرصادقی
آرایش صفحه‌ها	ماهور درخشانی و عادل قشقایی
حروف‌چینی	زهره عقیلی شمس، شهلا عقیلی شمس
نمونه خوانی	لیلا شیرازی، احمد معصومی، عبدالعلی عظیمی، آذر شکری، فرشته درخشان و بهنام صدوری
نمایه ۵ (فهرست راهنمای عمومی)	دکتر نورالله مرادی
تنظیم فهرست‌های راهنما	لیلا شیرازی
حروف به کار رفته در کتاب	بدر، لوتوس، میترا، نازنین، یاقوت، کریم، رؤیا، جلال؛ نازک، سیاه، لمبده، خمیده، نشرده و کشیده
فتوگرافی	مگاپس  سید محمد سید قاسمی پور
چاپ و صحافی	 سازمان چاپ و انتشارات وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی

مدیر هنری: محمد زهرایی

دستیاران: عادل قشقایی، کیانوش لطیفی، انوشه صادقی آزاد، روزبه زهرایی و ماکان زهرایی

چاپ هفتم: مهرگان ۱۳۸۴ • ۳۳۰۰ دوره دوجلدی (هر جلد ۹۸۲ صفحه)

© **هشدار:** همه حقوق کتاب مستطاب آشپزی از سیرتا پیاز محفوظ است. هرگونه استفاده غیرمجاز از آن، از جمله نقل و تکثیر و پخش متن کتاب، تصویرهای رنگی و طرح‌های خطی آن، و همچنین اقتباس از صفحه‌آرایی کتاب، کلاً و جزئاً، از طریق چاپ روی کاغذ یا ضبط روی نوار ویدئو و ضبط صوت و دیسک فشرده و دیسک کامپیوتری موجب پیگرد قانونی خواهد بود. بهره برداری از دستورهای خاص این کتاب در تولید انبوه ممنوع به اجازه رسمی مؤلف و ناشر است. نقل حد اکثر ۲۰۰ کلمه از مطالب این کتاب در مطبوعات برای یک بار به منظور معرفی و نقد با ذکر مأخذ آزاد است.

نشرکارنامه: شماره ۱۱۰، طبقه دوم، خیابان حقوقی، تهران ۱۶۱۱۹ • تلفن: ۷۷۵۰۰۶۵۰

دربابندری، نجف، ۱۳۰۸ -

کتاب مستطاب آشپزی از سیرتا پیاز / نجف دریابندری؛ با همکاری فهیمه راستکار؛ مدیر هنری محمد زهرایی؛ عکاس: احمد رضا پناهی؛ ... [و دیگران]؛ طرح‌های آموزشی و آرایشی: کیانوش لطیفی؛ پردازش تصویرها: روزبه زهرایی؛ صفحه‌آرا: عادل قشقایی. — تهران: نشرکارنامه، ۱۳۷۸.
ج ۲ (۱۹۶۵ ص). مصور (بخشی رنگی). — (کارنامه کار و زندگی؛ ۱)
فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیبا.
این کتاب چهار پیوست دارد با عنوان‌های: فرموج پز (مایکروویو)؛ یخ بند (فریزر)؛ فرهنگ واژه‌ها و اصطلاح‌ها؛ نمایه‌ها. واژه‌نامه.
کتاب نامه.


۱. آشپزی. ۲. آشپزی ایرانی. ۳. آشپزخانه — وسایل و تجهیزات — تاریخ. ۴. آشپزی — اصطلاح‌ها و تعبیرها. ۵. آشپزی — تحقیق. ۶. آشپزی — ایرانی — سبک‌های محلی. الف. راستکار، فهیمه، ۱۳۱۲ - . ب. زهرایی، محمد، ۱۳۲۸ - . ج. پناهی، احمد رضا، ۱۳۳۱ - . د. لطیفی، کیانوش، ۱۳۴۳ - . طراح ه. زهرایی، روزبه، ۱۳۵۲ - . طراح. و. عنوان. ز. عنوان. *آشپزی از سیرتا پیاز*.
TXV۲۵/۱۵۲ ۶۴۱/۵

۲۷۸-۲۲۶۸۸

کتابخانه ملی ایران

جلد اول. شابک ۹۶۲-۲۳۱-۰۱۰-۱ + Vol. 1. ISBN 964-431-010-1

دوره دوجلدی. شابک ۹۶۴-۲۳۱-۰۱۲-۸ + 2 Vol Set. ISBN 964-431-012-8

مراکز پخش و فروش: فروشگاه بزرگ شهر کتاب  کارنامه، خیابان شهید باهنر (ناوران)، شماره ۴۲۶، تلفن ۲۲۲۸۵۹۶۳ و ۲۲۲۸۵۹۶۹



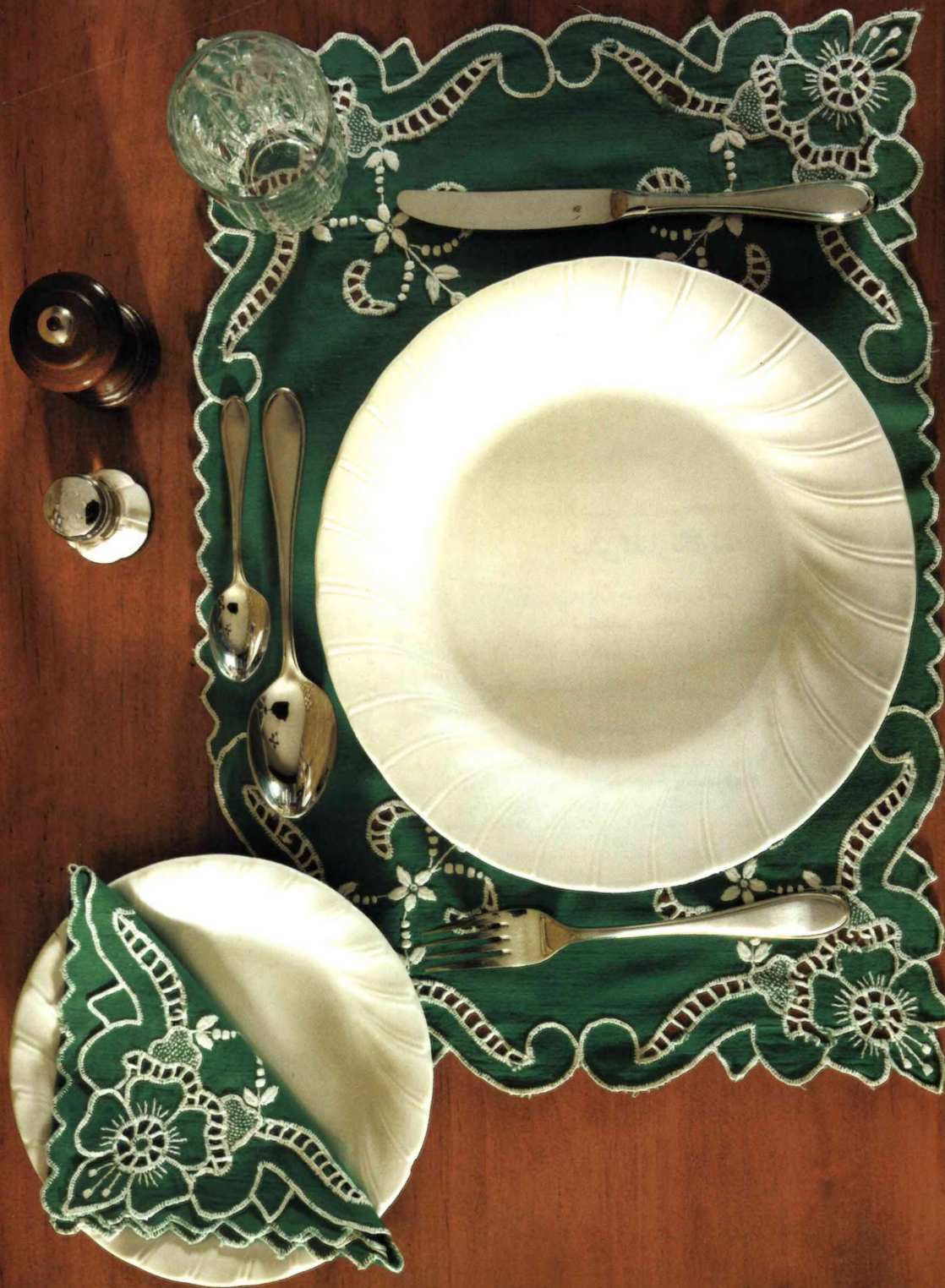
پیش‌گفتار نگارنده

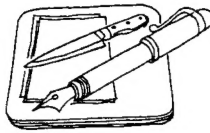
در باره هنر آشپزی و تشریح ساختمان کتاب
مستطاب و راهنمایی لازم در چه‌گونگی
به‌کاربردن آن، و نیز در سبب تألیف کتاب

من آنچه وصف طعام است با تو می‌گویم
تو خواه از سخنم پند گیر خواه ملال

• شیخ اطعمه







..... پیش‌گفتار

اولین نکته‌ای که خواننده گرامی باید بداند این است که هیچ کس با خواندن کتاب آشپزی آشپز نمی‌شود؛ اما نکته دوم این است که هیچ آشپزی، و نیز هیچ کسی که خیال آشپز شدن در سر داشته باشد، از کتاب آشپزی بی‌نیاز نیست. حال اگر شما خواننده این سطور باشید — که لابد هستید — می‌توان گفت که اولاً یا آشپزید یا دست کم خیال آشپز شدن در سر دارید، و ثانیاً برای این منظور به مطالعه کتاب مستطاب آشپزی پرداخته‌اید. به این ترتیب دو شرط اصلی کار فراهم است. می‌ماند یک مشت شرایط ثانوی، که عبارت‌اند از پروراندن حس ذائقه، به دست آوردن مهارت و تجربه لازم در روش‌های پخت و پز، آشنایی با خورد و خوراک و آداب سفره اقوام و ملل گوناگون جهان و آموختن روش‌هایی که آن‌ها در پخت و پز به کار می‌برند و ممکن است با روش‌های ما کم یا بیش تفاوت داشته باشد، شناخت و نگه‌داری مواد خوراکی و ابزارهایی که برای آماده کردن این مواد لازم است، روش‌های کار کردن با این ابزارها، مجهز کردن آشپزخانه‌ای که کار آشپزی باید در آن صورت بگیرد، و سرانجام به دست آوردن مجموعه معتبری از دستورهای تهیه غذاهای ایرانی و خارجی. کتاب مستطاب آشپزی معلومات لازم برای تحقق این شرایط را در اختیار شما می‌گذارد. نیازی به گفتن نیست که هزینه و همت به کار بردن این معلومات و دستورها به عهده خود شما خواهد بود، ولی از جهت هدایت خوانندگان گرامی به راه راست نگارنده از هیچ کوششی فروگذار نخواهد کرد.

واقعیت این است که در جوامع بشری امر آشپزی فعلاً برعهده نیمه بهتر بشریت، یعنی زنان، قرار گرفته است. اما زنان را از این لحاظ می‌توان به سه گروه تقسیم کرد: آن‌هایی که آشپزی را دوست می‌دارند، آن‌هایی که به آشپزی اعتنایی ندارند، و آن‌هایی که از آشپزی بیزارند. این تقسیم بندی البته شامل مردان هم می‌شود، ولی در مورد مردان این امر مشکلی پیش نمی‌آورد، چون مردانی که آشپزی را دوست می‌دارند

اختيارشان دست خودشان است، و به آن دو گروه ديگر هم هيچ کس اعتراضی ندارد. از ميان زنان، در گروه اول خورندگان خشنود و پزندگان رستگارند، زيرا کمتر زنی است که گريزی از آشپزی داشته باشد، و آن‌هايي که اين کار را از روی علاقه انجام می‌دهند کافی است به توضیحات ما درباره طرز خواندن اين کتاب مستطاب توجه کنند و دستورهای آن را به کار ببندند تا شاهد موفقیت آن‌ها را در آغوش بگیرد. اینجا روی سخن با گروه‌های دوم و سوم است؛ چون یقیناً خود آن‌ها هم اذعان دارند که از ساعت‌هایی که در آشپزخانه می‌گذرانند چنان که باید و شاید لذت نمی‌برند، و حال آن که امر خورد و خوراک، چه مربوط به خود آدم باشد و چه مربوط به خانواده و مهمان، مانند مشروطه سابق تعطیل بر دار نیست و کار پخت و پز غذا به هر تقدیر گریبان آدم را می‌گیرد.

البته نگارنده در اینجا نمی‌تواند ادعا کند که مشکل همه افراد اين دو گروه را به کلی حل خواهد کرد؛ ممکن است بعضی از افراد اين گروه‌ها نیاز به آشپز شخصی یا نیاز به روان‌پزشک و روان‌کاو یا حتی نیاز به دادگاه خانواده داشته باشند؛ روشن است که همه این‌ها از دایره توانایی ما بیرون است. آنچه می‌توان گفت اين است که طرز نگاه انسان به امور زندگی در تأثیر آن امور بر احوال انسان دخالت کلی دارد؛ کسانی که به آشپزی به صورت نوعی «بیگاری» نگاه می‌کنند، آنچه در این کار خواهند دید در واقع چیزی جز بیگاری نخواهد بود؛ در نتیجه این کسان بخش بزرگی از ساعات زندگی خود را به بیگاری می‌گذرانند. اما علما و عقلا و غیره از قدیم و جدید چنین داد سخن داده‌اند که آشپزی یکی از هنرهایی است که درجه پیشرفت فرهنگی جامعه را نشان می‌دهد، و این هنر می‌تواند به مراحل بالایی از ظرافت و زیبایی برسد، چنان که در بسیاری از جوامع و در دست بسیاری از بانوان — و گاهی هم آقایان — رسیده است. در فصل‌های اول و دوم اين کتاب مستطاب خواهیم دید که جامعه و بانوان ایرانی بدون شک از این جمله‌اند. در این صورت آشپز خانواده نه تنها سفره خانواده خود را به نمایشگاه هنر آشپزی مبدل می‌کند، بلکه خود او هم هنرمندی خواهد بود که از کار خود لذت می‌برد و ديگران وجودش را مغتنم خواهند شمرد؛ و از نگارنده بشنوید که در این دنیا به هيچ کس به اندازه هنرمند خوش نمی‌گذرد.

شاید گفته شود که آشپزی هنری است که فراورده آن در ظرف نیم ساعت یا یک ساعت صرف می‌شود و اجر هنرمند هم چیزی جز چند کلمه دست مریزاد نیست. ولی در بسیاری از هنرهای ديگر هم هنرمند اثر خود را فقط در لحظه‌های گذرانی به وجود می‌آورد و از آن در می‌گذرد. در هنر موسیقی — که خالص‌ترین هنرها شناخته می‌شود — آنچه نوازنده یا خواننده به وجود می‌آورد حتی لحظه‌ای هم نمی‌پاید؛ آنچه از کار هنرمند باقی می‌ماند فقط خاطره‌ای است در ذهن شنوندگان او. امروز البته نوار ضبط صوت و

ویدئو وجود دارد؛ ولی این‌ها عین اثر هنرمند نیست، بلکه «کنسرو» آن اثر است؛ و امکان کنسرو کردن این هنر هم در طول تاریخ وجود نداشته بلکه از اوایل و اواسط قرن بیستم میسر شده است؛ پیش از آن موسیقی فقط در زمان اجرا به تجربه مخاطب در می‌آمده و سپس برای همیشه از میان می‌رفته است. اجرواقعی هنرمند هم پاداش مادی یا تحسین دیگران نیست؛ اگرچه البته این‌ها هم به جای خود اهمیت دارند. هنرمند از کار خود و از تباطی که با مخاطبان خود برقرار می‌کند — یعنی از حالی که در آن‌ها به وجود می‌آورد و خود از آن‌ها می‌گیرد — لذت می‌برد؛ و روشن است که این امکان در کنسرو موسیقی وجود ندارد. به هر حال، اجرواقعی هنرمند همان کاری است که انجام می‌دهد، و به همین دلیل است که، چنان که اشاره شد، به او خوش می‌گذرد. وقتی که امر آشپزی به مرحله هنر برسد و آشپز بتواند خود را به عنوان هنرمند بشناسد، همه این‌ها در مورد آشپز هم صادق خواهد بود.

در این که هر هنری یک قریحه ذاتی می‌خواهد یا نه علما و عقلا بحث بسیار کرده‌اند؛ آنچه جای بحث ندارد این است که اولاً هیچ قریحه‌ای بدون آموزش به جایی نمی‌رسد، و ثانیاً هیچ آدمی نیست که نتواند با آموزش قریحه‌های خفته و نهفته خود را بیدار و شکفته کند. بنابراین هرکسی که مختصر قریحه‌ای داشته باشد می‌تواند با آموزش خود را به صورت نوعی هنرمند درآورد. اما آموزش در این مورد یعنی چه؟ اگر کسی یک عکس 6×4 شما را به خودتان نشان بدهد، به احتمال قوی در شناختن چهره خودتان تردید نخواهید کرد — به شرط آن که در قرن بیستم زندگی کرده باشید و چشم‌تان برای «خواندن» عکس آموزش کافی دیده باشد. انسان بدوی نمی‌تواند چهره خودش را در چنین ابعاد کوچکی به جا بیاورد. حتی اگر چنین عکسی از افلاطون را به خود آن مرحوم نشان می‌دادند، چه بسا که او نمی‌توانست قیافه خودش را بشناسد، یا حتی بگوید که آن شیء چیست و به چه درد می‌خورد؛ چون که حس بینایی آن خردمند بزرگ برای خواندن آن عکس کوچک آموزش لازم را ندیده بود؛ ولی البته اگر او چند بار آن عکس را این رو و آن رو می‌کرد به احتمال زیاد با هوش سرشاری که گویا داشته است به زودی به رمز آن تکه کاغذ پی می‌برد. به همین ترتیب، حواس بویایی و چشایی ما هم با همه هوش سرشاری که ممکن است داشته باشیم، در درجات مختلفی از پرورش هستند و شاید ما نتوانیم همه بوها و مزه‌ها را چنان که باید تشخیص دهیم. لذت بردن از غذا هم مثل خواندن عکس یک کار یادگرفتنی است؛ ما هم که از افلاطون کمتر نیستیم؛ چه بسا که بتوانیم کاری را که یاد نگرفته‌ایم یاد بگیریم. فرنگی‌ها غالباً مزه کشک و بوی زردچوبه و عطر گلاب را نمی‌توانند تحمل کنند؛ نه برای این که این مزه‌ها و بوها خوب نیستند، بلکه چون

فرنگی‌ها لذت بردن از آن‌ها را یاد نگرفته‌اند؛ همان‌طور که ما هم لذت بردن از عطر و مزه بسیاری از پنی‌رهای فرنگی یا میوه‌های دریایی را یاد نگرفته‌ایم و در برخورد اول نمی‌توانیم از آن‌ها لذت ببریم، و چه بسا که بیزار هم می‌شویم. هنر آشپزی جز این نیست که ما اولاً یاد بگیریم از هر غذایی چنان که باید لذت ببریم، و ثانیاً بتوانیم اسباب این لذت را برای دیگران هم فراهم کنیم. برداشتن گام اول بر عهده خود شماست. گام دوم را هم البته باید خود شما بردارید، ولی در این کار ممکن است کتاب مستطاب آشپزی به شما کمک کند.

همه رشته‌های هنر دارای دو جنبه نظری و عملی هستند. منظور از جنبه نظری چیزهایی است که انسان می‌تواند از کتاب یا از زبان استاد یا با تفکر خودش بیاموزد. جنبه عملی نیازی به توضیح ندارد، جز این که در مورد بعضی هنرها، مانند نوازندگی و نقاشی، جنبه عملی غلبه دارد، به طوری که بدون کار عملی ممکن نیست هنرجو به جایی برسد. هنر آشپزی هم از همین جمله است. به عبارت دیگر، آشپزی را در آشپزخانه می‌توان یاد گرفت، نه پشت میز مطالعه. در واقع هم تا یکی دو نسل پیش هر دختری آشپزی را در آشپزخانه مادرش و زیر دست او یاد می‌گرفت و جنبه‌های نظری این هنر هم در عمل به دست می‌آمد. امروز البته فرصت‌ها کمتر و مجال آموزش در خانه محدودتر شده است. به علاوه، بسیاری از ما می‌خواهیم از اسرار ذائقه‌های غریب هم، که جزو سنت‌های خانوادگی ما نیستند، سر در بیاوریم. از این جهات است که رموز آشپزی رفته رفته از سینه آشپزهای هنرمند به روی کاغذ بی‌هنر آمده و به صورت کتاب آشپزی در گنجینه آشپزخانه جا گرفته است. امروز این کتاب مانند اجاق و دیگ و تابه نوعی ابزار آشپزی است. این چیزی است که همه می‌دانیم. اما لازمه کار کردن با هر ابزاری آشنایی با آن ابزار است. کتاب مستطاب حاضر با نظایر خود — اگر اصولاً نظیری داشته باشد — تفاوت‌هایی دارد که باید توضیح داده شود. خوانندگان خواهند دید که این کتاب مستطاب به سه کتاب جداگانه تقسیم می‌شود: اول کتاب آشنایی و آموزش، دوم کتاب دستورهای پخت و پز، سوم کتاب پیوست‌ها. دو کتاب اول و دوم در واقع همان مراحل نظری و عملی هنر آشپزی را نشان می‌دهند. در کتاب اول ما با مطالبی سروکار داریم که می‌توان آن‌ها را مقدمات کلی و عمومی هنر آشپزی نامید. این مقدمات هم از دو نوع است و در دو بخش آمده است: آنچه به تاریخ آشپزی و معرفی مکتب‌های معروف و شناخت ذائقه و آداب سفره‌ملت‌های گوناگون مربوط می‌شود، و آنچه دانستن آن برای شناخت مواد غذایی و انتخاب و نگه‌داری و کاربرد این مواد لازم است.

بسیاری از مسائل آموزشی آشپزی، مانند برش‌های گوناگون گوشت و مرغ و ماهی

یا طرز پیچیدن دلمه و سنبوسه و بسیاری نکات دیگر، از نوعی است که تفهیم دقیق آن‌ها با کلام محض میسر نمی‌شود و نیاز به تصویر دارند. برای این‌گونه مسائل تصویرهای گویایی طراحی شده است. نگارنده از خوانندگان خواهش می‌کند که در ضمن مطالعه کتاب برای فراگیری اصول آشپزی به این تصویرها توجه کنند و به‌طور کلی از مراجعه به آن‌ها در مواقع لازم غافل نشوند. این مقدمات کلی را می‌توان در بیرون آشپزخانه مطالعه کرد و فراگرفت.

اما فراگرفتن آن‌ها به این معنی نیست که فصل‌های کتاب آشنایی و آموزش را مانند کتاب درسی از دم بخوانیم و بعد به خودمان یا به شخص دیگری پس بدهیم. توجه به تقسیم‌بندی مکتب‌های آشپزی، که در آن مقام آشپزی ایرانی را در عرصه فرهنگ جهانی ملاحظه می‌کنیم، و آشنایی با تاریخچه و آداب سفره آشپزی ایرانی، یعنی آنچه در فصل‌های اول و دوم آمده است، به نظر نگارنده جزو مطالبی هستند که باید پیش از باقی مطالب خوانده شوند. اما فصل‌های مربوط به سایر مکتب‌های آشپزی را می‌توانیم به هر ترتیبی که نظر ما را به خود جلب کنند بخوانیم تا در نهایت یک تصور کلی از «آشپزی ملل» به دست بیاوریم و از بعضی توهمات درباره پخت و پز خارجی، که احياناً ممکن است در محافل و مجالس داخلی برای ما پیش آمده باشد — مثلاً این که ادویه هندی فقط یک جور است و آن همان چیزی است که «کاری» نام دارد، یا بیفتک حتماً باید از لای چرخ دنده‌های یک ماشین مخصوص بگذرد و به صورت نیم جویده بیرون بیاید — فارغ شویم. گام بعدی آشنایی با اجزا و ادویه و مواد و شیوه‌های خاصی است که در آشپزی هرقومی به کار می‌رود. در بخش‌های گوناگون کتاب آشنایی و آموزش اطلاعات لازم برای این آشنایی فراهم شده است؛ اما گذشته از این بخش‌ها در مقدمه دستوره‌های آشپزی هم هر جا ضرورتی احساس شده یا فرصتی دست داده است اشاره‌ای به سابقه تاریخی یا فرهنگی غذای مورد بحث یا شیوه پخت و پز آن شده است تا خواننده برای اجرای آن دستور آمادگی کافی پیدا کند.

همچنین در آغاز بسیاری از بخش‌ها یا فصل‌ها مقدمه‌ای زیر عنوان دانستنی‌های لازم، تاریخچه، شناخت، یا آداب آمده است، که در واقع مطالب نظری و آموزشی مربوط به آن بخش یا فصل را دربردارد. در تهیه سس و شیرینی و مربا و غیره پیش از دست به کار شدن باید این دانستنی‌ها را به دقت بخوانیم تا آمادگی نظری لازم را به دست بیاوریم.

در پیوست بخش آشنایی و آموزش با عنوان آشنایی از نزدیک حدود ۴۰۰ تصویر رنگی از مواد خوراکی آمده است. غرض از این تصویرها، برخلاف رسم رایج، آرایش و نمایش کتاب نیست؛ غرض آشنا کردن خواننده با شکل عینی مواد خوراکی است —

اعم از گیاهی و حیوانی — که در آشپزی اهمیت دارند. از این میان چند عکس هم نمونه‌هایی است از سالاد و غذاهای پخته و آماده، که شکل آرایش ظرف غذا را نشان می‌دهد. کتاب سوم، یعنی کتاب پیوست‌ها، به چند بخش تقسیم می‌شود، که عبارت‌اند از:

- پیوست ۱. یخ‌بند (فریزر)
- پیوست ۲. فرموج‌پز (مایکروویو)
- پیوست ۳. فرهنگ واژه‌ها و اصطلاح‌ها
- پیوست ۴. نمایه‌ها (فهرست‌های راهنما)

در پیوست‌های اول و دوم دو وسیله مهم آشپزخانه، یخ‌بند (فریزر) و فرموج‌پز (مایکروویو)، معرفی شده‌اند، که امروز در بسیاری از خانه‌ها وجود دارند ولی، چنان که در مورد وسایل و تسهیلات جدید همیشه پیش می‌آید، معلومات لازم درباره کاربرد بهداشتی و اقتصادی آن‌ها عمومیت ندارد. این معلومات به زبان ساده فراهم شده است و نویسندگان توجه به آن‌ها را به خوانندگان توصیه می‌کند.

ضمناً، نگارنده از آن عده از خوانندگان که اصرار خاصی در چسبیدن به کلمات فرنگی ندارند این تقاضا را هم دارد که از راه لطف برای کلمه یخ‌بند (فریزر) در کنار یخچال در ذهن خودشان جایی بازکنند، همان طور که برای خود یخ‌بند در آشپزخانه باز کرده‌اند.

اما تهیه غذا و آشنا شدن با ذائقه اقوام دیگر یک امر عملی است، یعنی کاری است که باید در آشپزخانه و سر سفره صورت گیرد. در این مرحله بهترین نتایج همیشه در گام‌های اول به دست نمی‌آید. در هر کاری، لغزش در گام‌های اول امر طبیعی است. برای پرهیز از لغزش‌هایی که معمولاً در آغاز کار پیش می‌آید، کوشش شده است که دستورهای آشپزی به زبان دقیق و یک دست تنظیم شود؛ به این معنی که مثلاً پنج یا شش گامی که باید در تهیه یک غذا برداشته شود در همه موارد مشابه به یک ترتیب و با یک عبارت بیان شده‌اند و هیچ عبارتی از روی اتفاق یا برای پرهیز از تکرار و یک‌نواختی تغییر نیافته است. (به نظر نگارنده این پرهیز از تکرار یکی از بیماری‌های ادبی است که گریبان نویسندگان کتاب‌های آشپزی را بیش از دیگران می‌گیرد.) بنابراین کافی است که خواننده اولاً هر دستوری را به دقت بخواند، ثانیاً مواد لازم و اسباب کار را فراهم کند، و ثالثاً گام‌های گفته شده را به همان ترتیبی که در دستور آمده‌اند بردارد تا احتمال لغزش به حداقل برسد (این احتمال هرگز مطلقاً از میان نمی‌رود).

در مورد دستورهای شیرینی و کیک و مانند این‌ها، این نکته اهمیت بیشتری پیدا می‌کند. دستور تهیه غذا همیشه کلی و تقریبی است، و هر آشپزی می‌تواند مواد آن را بر حسب سلیقه خود کم و زیاد کند، و این همان چیزی است که تفاوت دست پخت‌ها

را به وجود می‌آورد؛ ولی در شیرینی پزی و کارهای مانند آن نوع و اندازه مواد و طرز به کار بردن آن‌ها دقیق است و تصرف در آن‌ها به نتایج دیگری می‌رسد، که ممکن است منظور شما نباشد. بنابراین در تهیه این‌گونه چیزها، و در اندازه‌گیری مواد آن‌ها، باید دستور عیناً به کار بسته شود.

برای به کار بستن بسیاری از دستورهایی که در کتاب دستورهای پخت و پز می‌بینیم دانستن آنچه در کتاب آشنایی و آموزش آمده لازم است. مثلاً اگر شما بخواهید یک غذای چینی درست کنید و دستور آن را هم در کتاب دستورها انتخاب کرده باشید، بهتر است فصل آشپزی چینی را هم مرور کنید؛ همچنین بد نیست به فصل‌های مربوط به موادی که در این غذای چینی به کار می‌روند نگاهی بیندازید. این کار بیش از نیم ساعت وقت شما را نخواهد گرفت، ولی با این کار آنچه را به طور کلی از آشپزی چینی و آن مواد می‌دانید باز به یاد خواهید آورد و نتیجه کار تفاوت خواهد کرد؛ زیرا که در آشپزی به شیوهٔ هر قومی توجه به آنچه می‌توان آن را «روح» آشپزی آن قوم و روش آن‌ها در کاربرد مواد خوراکی و پخت و پز نامید اهمیت دارد.

بخش آشپزخانه و لوازم آشپزخانه بیشتر برای کسانی است که می‌خواهند زندگی مستقلی شروع کنند یا طرح خانه تازه‌ای بریزند. آشپزخانه را البته با یک اجاق کوچک و یک دیگ و یک کارد هم می‌توان بنا گذاشت، و چه بسا که در نهایت هم همهٔ آن لوازمی که در فهرست لوازم آشپزخانه آمده است برای هر آشپزخانه‌ای لازم نباشد. ضرورت بعضی از وسایل — مانند اجاق و یخچال و دیگ و تابه — البته حتمی است؛ سایر لوازم را می‌توان به تدریج و بر حسب ضرورتی که پیش می‌آید فراهم کرد. به هر حال توصیهٔ نگارنده به خواننده‌ای که می‌خواهد کار آشپزی را جدی بگیرد این است که همیشه تصویر یک آشپزخانهٔ مجهز و مرتب را در نظر داشته باشد، تا بتواند یک چنین آشپزخانه‌ای را به تدریج برای خود بنا کند. چنین آشپزی دیر یا زود به آشپزخانهٔ دلخواه خود خواهد رسید. (این به آن معنی است که اگر مثلاً بانوی تازه عروسی گریبان داماد را بگیرد که همین امروز باید تمام وسایل یک آشپزخانهٔ مجهز را از روی کتاب مستطاب آشپزی برایم فراهم کنی، به شما گفته باشم که از این بانوی گرامی هر چه در بیاید به احتمال قوی چندان آشپزی در نخواهد آمد.)

در بخش آشپزخانه فصلی هم دربارهٔ بهداشت محیط زیست و لایهٔ اُژن آمده است، زیرا که آشپزخانهٔ جدید یکی از سرچشمه‌های آلودگی محیط زیست است و کسانی که امور این آشپزخانه را می‌گردانند در چاره کردن این مشکل بزرگ عصر ما می‌توانند بسیار مؤثر باشند. از این جهت فصل بهداشت محیط زیست، با آن که ارتباط مستقیمی

با آشپزی ندارد، با اندکی تفصیل نوشته شده است؛ و نگارنده از کدبانوان و خوانندگان گرامی تقاضا می‌کند که این فصل را با حوصله بیشتری بخوانند و به مطالب آن توجه کنند.

انواع غذاهایی که دستور آن‌ها را در کتاب آشپزی می‌توان آورد بی‌شمار است، ولی البته صفحات کتاب بی‌شمار نیست و ناگزیر باید انتخاب صورت گیرد. در مورد غذاهای ایرانی در کتاب مستطاب بنا بر این بوده است که دستورها هرچه جامع‌تر و کامل‌تر باشد؛ ولی البته این هدفی نیست که در گام اول بتوان به آن رسید. ما کوشیده‌ایم که علاوه بر غذاهای متداول و معروف، دستور غذاهای ناشناخته گوشه و کنار این سرزمین هم — که در معرض خطر فراموش شدن هستند — در اینجا فراهم شود. این کوشش نهایی نیست و مسلماً غذاهای فراوان دیگری هم هستند که از قلم افتاده‌اند. گردآوری دستور این غذاها در آینده ادامه خواهد یافت؛ خوانندگان علاقه‌مند می‌توانند با فرستادن دستور غذاهای محلی خود به نشانی ناشر کتاب مستطاب در این کوشش سهیم شوند و نگارنده و ناشر را سپاس‌گزار خود سازند. این دستورها در فرصت مساعد آزمایش و بازسازی خواهند شد تا در چاپ‌های آینده کتاب از آن‌ها استفاده شود. از میان غذاهای ملت‌ها، دستور کمابیش همه غذاهای معروف و متداول در کتاب آمده است. در مورد غذاهای غیر معروف، اصلی که در انتخاب دستورها در نظر بوده این است که، اولاً، مواد و مصالح این غذاها، یا جانشین‌های مناسبی برای آن مواد و مصالح، در بازارهای ما موجود باشد و، ثانیاً، نوع غذا برای ذائقه ایرانی زیاده از حد غریب نباشد. همچنین در پاره‌ای از موارد کوشش شده است که غذای غریب قدری به اصطلاح تلطیف شود تا با ذائقه ایرانی منطبق گردد. با این حال، در موارد معدودی هم برای رضای خاطر خوانندگان کنج‌کاو یا دارندگان ذائقه‌های «ماجراجو» این اصل پرهیز از غرابت زیر پا گذاشته شده است.

در طول تاریخ تا چندی پیش از زمان حاضر مردم سرزمین‌های گوناگون، و حتی شهرها و روستاهای یک سرزمین معین، کمابیش جدا از هم زندگی می‌کردند و با هم ارتباط زیادی نداشتند. از این جهت ذائقه هر جماعتی از مردم در دایره خاصی که به فراورده‌های بومی و تاریخ فرهنگی خود آن‌ها محدود می‌شد پرورش می‌یافت، و بیرون از آن دایره فقط دارندگان ذائقه‌های «ماجراجو» حاضر می‌شدند غذاهای غریب را بخورند یا بچشند. مثلاً تا چند دهه پیش بسیاری از مردم صفحات مرکزی کشور ما از دیدن میگو وحشت می‌کردند و آن را «ملخ دریایی» می‌نامیدند. واقعیت این است که این اسم پریبی مسماً هم نبود؛ چون میگ (بر وزن زید، همان کسی که در زمان گذشته مرتب عمرو بیچاره را مضروب می‌کرد) در لهجه مردم سواحل خلیج فارس به معنای

ملخ است و میگورا می توان به «ملخک» ترجمه کرد. به هر حال، چنان که می دانیم در ظرف چند دهه اخیر مردم ما در بسیاری جاها با شکل و مزه میگو آشنا شده اند و امروز این «میوه دریایی» در شمار مواد خوراکی گران قیمت است. آنچه روی داده این است که ذائقه بسیاری از مردم در این مدت آموزش دیده است و این مردم حالا می توانند از این ماده خوراکی نغز لذت ببرند. البته هستند کسانی که با بعضی غذاها به هیچ قیمتی سرآشتی ندارند یا حاضر نیستند هیچ غذای تازه ای را آزمایش کنند؛ ولی به این ها هم ایرادی نمی توان گرفت؛ زورگویی جزو حقوق شناخته شده آشپزها نیست. میزان اطلاع مردم ما درباره همه مواد خوراکی یک سان نیست. کمتر آشپز ایرانی را می بینیم که از کیفیت انواع برنج و از طرز انتخاب و نگه داری آن اطلاع کافی نداشته باشد؛ ولی از طرف دیگر اطلاع آشپزهای صفحات مرکزی کشور ما درباره انواع زیتون و روغن زیتون و مصرف آن ها، و نیز درباره ماهی — به ویژه ماهی خلیج فارس — اندک است. اصولاً پخت و پز ماهی در آشپزی مرکزی ایرانی سابقه درازی ندارد و مردم این صفحات تا چند دهه پیش غیر از ماهی دودی شمال، آن هم برای مصرف شب عید، ماهی دیگری نمی شناختند، در حالی که دو مخزن بسیار پر بار ماهی در شمال و جنوب سرزمین ما گسترده است و می توان گفت در سراسر جهان کمتر ملتی یک چنین موهبتی در اختیار دارد. (خلیج فارس گذشته از ماهی از لحاظ میوه های دریایی هم بسیار پر بار است.) این موهبت اکنون تاحدی شناخته شده است، ولی ماهنوز به اهمیت جلوگیری از آلوده شدن این دو منبع بزرگ نعمت و حفظ نسل جان داران آن چنان که باید پی نبرده ایم؛ به علاوه، نه تنها ذائقه عمومی ما مردم ایران با غذاهای دریایی به طور کلی هنوز به اندازه کافی آشنا نیست، اطلاع غالب آشپزهای ما از پخت و پز ماهی هم معمولاً از حد سرخ کردن و شکم گرفتن آن تجاوز نمی کند، در حالی که، صرف نظر از پخت و پز ماهی در آشپزی خارجی، مردم سواحل دریای خزر و خلیج فارس غذاهای بسیار نغزی از ماهی درست می کنند که مردم سایر جاها می توانند از آن ها بیاموزند. تصویر رنگی ماهی های شمال و جنوب برای شناخت ماهی های موجود در بازار در جای خود آمده است (← صفحه های ۳۸۳-۳۹۶). صورت نام و مشخصات ماهی های شمال و جنوب، و نیز اطلاعات مربوط به تشخیص تازگی و ماندگی ماهی و اندازه انواع ماهی، و شیوه شکافتن و پاک کردن و آماده کردن ماهی و میوه های دریایی برای پخت و پز همراه با طرح های آموزشی در کتاب مستطاب آمده است؛ این صورت البته تمام نیست، ولی کمابیش همه ماهی های موجود در بازار کنونی را در بر می گیرد و می توان امیدوار بود که به کسانی که با فرهنگ ماهی چنان که باید آشنا نیستند کمک کند.

نقش حواس بویایی و چشایی در هنر آشپزی آشکار است؛ ولی باید دانست که حس

بینایی هم در دریافت کلی ما از کیفیت غذا دخالت دارد. به همین جهت از زندان و سربازخانه و مانند این‌ها که بگذریم، کشیدن غذا همیشه با نوعی آرایش همراه است. کیفیت آرایش طبعاً تابع شرایط تاریخی و فرهنگی است. میان ما ایرانیان، که غذاهای مان، مانند آش و خورش و پلو و بورانی، غالباً توده‌های بی‌شکل مواد آمیخته و پخته است، آرایش به معنای رنگ کردن متن غذای پخته یا رویهٔ این غذاست، و موادی که برای این منظور به کار می‌بریم عبارت‌اند از زردچوبه و زعفران و نعناداغ و سیرداغ و ماست و کشک و دارچین و مانند این‌ها، که البته علاوه بر نقش آرایشی غالباً ارزش غذایی یا عطری هم دارند. اما راه و رسم آرایش هم مانند مزه و عطر غذا در میان ملت‌های گوناگون فرق می‌کند و پی‌بردن به اهمیت آن باز یک امر آموختنی است. در میان مردم ژاپن، که بیشتر مواد خوراکی را به صورت خام یا نیم‌پز برای خوردن آماده می‌کنند، آرایش غذا به معنای نحوهٔ بُرش مواد و چیدن آن‌ها در ظرف است، و حتی شکل و رنگ و نقش خود ظرف هم جزوی از کیفیت غذا محسوب می‌شود. یکی از درس‌هایی که در باب آرایش غذا از ژاپنی‌ها می‌توان آموخت این است که ظرف غذا را، که معمولاً نقش و نگار خاص خود را دارد، نباید آن‌قدر پرکنیم که چیزی از آن دیده نشود. خود ظرفی که ما غالباً با جست و جو و به بهای گران تهیه می‌کنیم یکی از عناصر آرایش سفره است، و اگر به کلی از چشم پوشانده شود بود و نبودش، یا خوب و بدش، هیچ فرقی نمی‌کند.

همچنین، به نظر می‌رسد که در مورد غذا هر قومی به رنگ خاصی گرایش پیدا کرده است و آن رنگ را خوشایند و اشتها آور می‌بیند. ما ایرانیان مسلماً برای بیشتر غذاها رنگ زرد و نارنجی را ترجیح می‌دهیم و به همین جهت در بیشتر غذاهای ما زردچوبه و زعفران به کار می‌رود؛ برای فرنگی‌ها رنگ قهوه‌ای تیره اشتها آور است، به طوری که با انواع وسایل، مانند کارامل یا قهوه یا کاکائو، مواد خوراکی و حتی نوشیدنی را به رنگ تیره درمی‌آورند. چینی‌ها رنگ‌های سفید و قرمز و سبز یا ترکیب‌بندی (نه مخلوط) این رنگ‌ها را دوست می‌دارند و غذاهای خود را طوری درست می‌کنند که این رنگ‌ها در آن‌ها به چشم بخورد؛ در میان آن‌ها آشپز خوب کسی است که گذشته از مزه و عطر، رنگ مواد خوراکی را هم زنده و درخشان از کار در بیاورد.

به این ترتیب، آشپزی به شیوهٔ اقوام دیگر تنها این نیست که نام چند غذای خارجی را یاد بگیریم و بعضی مواد خوراکی را به شیوهٔ کم یا بیش خارجی بپزیم؛ مهم این است که ذائقه و شامه و بینایی خود را آموزش بدهیم تا بتوانیم مزه و عطر و منظرهٔ غذا را مانند آن قومی که در نظر داریم دریابیم و ریخت و رنگ غذا را هم مانند آن‌ها ببینیم. اما در آرایش غذا هم مانند آرایش سایر چیزها همیشه خطر زیاده‌روی و گاهی هم «اجغ و جغ» کردن ظرف غذا وجود دارد؛ این چیزی است که در آرایش خوراک‌های

فرنگی برای ما بسیار پیش می‌آید. باید دانست که در آرایش غذا هم اصل سادگی و مصرف یا کارکرد (function) مهم است. منظور از مصرف یا کارکرد این است که عناصر آرایش جزو غذا و قابل خوردن باشند. برای مثال، وقتی که روی میز یا سفره یک ظرف بزرگ سالاد با گوجه فرنگی و لبوی فراوان وجود دارد، آرایش ظرف خوراک گوشت یا مرغ با برش‌های گوجه فرنگی و توده لبوی رن‌دیده — که معمولاً نخورده می‌ماند — چیزی جز اسراف و — می‌بخشید — کج سلیقه‌ی نیست؛ بگذریم از این که رنگ تند این دو ماده خوراک اصلی را هم از رنگ و رومی‌اندازد. در این نوع آرایش اصل تقابل (contrast) رنگ‌ها هم رعایت نمی‌شود، چون دو ماده قرمز رنگ نه غذا را کامل می‌کنند و نه به یکدیگر مجال جلوه کردن می‌دهند؛ در حالی که مثلاً مقداری نخود سبز یا اسفناج و سیب زمینی پخته یا کته ساده هم غذا را کامل می‌کنند (یعنی مصرف می‌شوند) و هم با یکدیگر تقابل رنگ دارند. در هر حال، توصیه نگارنده به بانوان گرامی این است که در آرایش غذا همان سادگی و امساک و نجابتی را به کار برند که در آرایش شخص خود به کار می‌برند.

در فصل‌های اول و دوم بخش آموزشی و در جاهای دیگر این کتاب درباره هنر آشپزی ایرانی و مقام و مرتبه آن در فرهنگ ملت‌ها ستایش فراوانی خواهید خواند. نگارنده همه این‌ها را از روی اعتقاد نوشته است، زیرا که در جریان مطالعه درباره آشپزی و آداب سفره در میان ملت‌ها و قوم‌های گوناگون به این نتیجه رسیده است که آشپزی ایرانی، که مانند فرش و معماری و عرفان و ادبیات ایرانی هنری است بسیار پیش‌رفته — و این یک مانند فرش دستاورد بی‌چون و چرای زنان ایرانی هم هست — در طول تاریخ خود سرچشمه زاینده‌ای بوده است که تا شعاع بلندی بیرون از سرزمین کنونی ما را سیراب کرده و در واقع به صورت مکتب مادر آشپزی ملت‌های مسلمان و شبه قاره هندوستان درآمده، و حتی به واسطه تسلط طولانی اعراب مسلمان در اسپانیا، و داد و ستد با ایتالیا، در آشپزی جنوب اروپا هم نفوذ کرده است.

در کتاب‌های آشپزی فرنگی گاهی چنین آمده است که کشف آتش و آماده کردن مواد خوراکی به کمک آتش برای خوردن، که همین آشپزی باشد، در تمدن بشری سابقه دیرینه و نقش مهمی داشته است و انسان‌های پیش از تاریخ و سپس یونانیان باستان به احتمال قوی غذا می‌پخته‌اند، و حتی چینیان و بعضی ملل دیگر هم، با آن که یونانی نبوده‌اند، مختصر غذایی می‌خورده‌اند. ایرانیان هم لابد مانند دیگران از پختن و خوردن غذا خودداری نمی‌کرده‌اند، ولی بنا بر علل و موجباتی که مجال طرح و بحث آن‌ها در اینجا فراهم نیست، در پژوهش‌های دانشمندان فرنگی در تاریخ تمدن، سهم

ملت ایران معمولاً چنان که باید به حساب نمی‌آید. در مورد آشپزی، که به نظر مورخان و جامعه‌شناسان یکی از وجوه بارز تمدن است، با کمال تعجب این سهم به کلی نادیده گرفته شده است. نگارنده در دو فصل مکتب‌های مادر و آشپزی ایرانی کوشیده است این حق را تاحدی به جابیاورد، و از خوانندگان کتاب مستطاب تقاضا دارد که به این نکته توجه کنند.

ولی معنای آنچه در ستایش آشپزی ایرانی گفته شد این نیست که امروز آشپزی ایرانی در اوج خود سیر می‌کند و هیچ ایرادی بر آن نمی‌توان گرفت. واقعیت این است که وضع آشپزی ایرانی در حال حاضر تعریفی ندارد. البته هنوز خانواده‌های فراوانی را می‌بینیم که در محیط آن‌ها غذای ایرانی با کمال سلیقه و زیبایی و ظرافت تهیه می‌شود. این سنت زنده است و به میزان ثروت خانواده هم چندان بستگی ندارد. در واقع، از آنجا که پایه آشپزی ایرانی بر اقتصاد و صرفه‌جویی بنا شده است، اسراف معمولاً در کیفیت آشپزی تأثیر منفی دارد. این نکته در مورد بسیاری از غذاهای غیر ایرانی هم صادق است. اصولاً آشپزی خوب به معنای به کار بردن مواد گران‌قیمت یا ریخت و پاش این مواد نیست؛ از هر آشپز خوبی انتظار می‌رود که در مصرف مواد خوراکی، چه گران و چه ارزان، همیشه اصل صرفه‌جویی را در نظر داشته باشد و هرگز ماده قابل مصرفی را به هدر ندهد. مثلاً از بسیاری از غذاهای پازمانده سر هر سفره‌ای می‌توان غذاهای تازه و کاملاً مأكولی برای روز بعد یا بعد از آن درست کرد. در کتاب مستطاب دستور تهیه این گونه غذاهای بازیافته در فصلی زیر همین نام آمده است. اصولاً اصل صرفه‌جویی در سراسر کتاب در نظر گرفته شده است.

اما برای آن که تصویری از وضع جاری آشپزی ایرانی به طور کلی به دست بیاوریم، کافی است سری به رستوران‌های «شیک» تهران بزنیم تا ببینیم که در این جاها چندان اثری از آشپزی ایرانی باقی نمانده است و از آشپزی خارجی هم فقط کاریکاتوری دیده می‌شود؛ در «غذاخوری» های سنتی هم آشپزی ایرانی به صورت نوعی صنعت «مونتاژ» درآمده و رب‌گوجه‌فرنگی جای بیشتر چاشنی‌های نغز ایرانی را گرفته است؛ یا آن که چلوکباب — که البته غذای فرد اعلایی است — یک‌ه‌تاز میدان است و به هیچ غذای دیگری اجازه «عرض اندام» نمی‌دهد. از فضا و آرایش سالن‌ها و نحوه پذیرایی هم — که به هر حال جزئی از فرهنگ آشپزی به شمار می‌رود — بهتر آن است که سخنی گفته نشود.

اُفت کیفیت نان ما هم در سال‌های اخیر همین انحطاط را نشان می‌دهد. همه می‌دانیم که نان در زندگی ایرانی جا و حرمت خاصی دارد، و اصولاً کلمه نان را ما غالباً به معنای مطلق غذا به کار می‌بریم. علت این امر چیزی جز این نیست که ایران

زادگاه گندم است و بخش‌های بزرگی از سرزمین ما همیشه گندم خیز بوده است و مردم ما نان گندم را به صورتی درآورده‌اند که یک پاره آن با ساده‌ترین نان خورش می‌تواند غذای مأکول و مطبوعی باشد. تولید نان ایرانی با روش‌های قدیم امروز رفته رفته غیراقتصادی شده است، ولی می‌بینیم که در طراحی روش‌های جدید نانوائی کیفیت نان اهمیت ثانوی پیدا می‌کند، به طوری که مردم نان‌های ماشینی را «نان موکتی» و «فتوکپی نان» می‌نامند؛ و حال آن که با ماشینی شدن نانوائی افت کیفیت ناگزیر نیست. در کشورهای غربی نان‌های فرانسوی باگت و کرواسان سال‌هاست که با ماشین و به صورت انبوه تولید می‌شوند، و روند تولید آن‌ها هم از تولید نان‌های ما پیچیده‌تر است؛ با این حال می‌بینیم که کیفیت باگت یا کرواسان ماشینی اگر از باگت و کرواسان سنتی بالاتر نباشد پایین‌تر نیست. بنابراین می‌توان انتظار داشت که در طراحی ماشین‌های نانوائی کیفیت خاص نان ایرانی — مانند سنگک و بربری و تافتون — در نظر گرفته شود.

همه این‌ها البته نتیجه یک سلسله جریان‌های تاریخی و اقتصادی و فرهنگی و علل و عوامل گوناگون دیگری است که از دامنه بحث ما بیرون است، ولی توجه به واقعیت امر و این که ما با این وضع نمی‌توانیم امیدوار باشیم که میراث گران‌بهای آشپزی خود را چنان که هست به مردم جهان عرضه کنیم — چنان که در واقع هم نتوانسته‌ایم — مسلماً بی‌فایده نخواهد بود.

این که افت کیفیت غذای ایرانی چه وقت جبران می‌شود، مطلبی است که نگارنده نمی‌تواند پیش‌بینی کند. بیشتر غذاهای ما از نوعی است که پخت و پز آن‌ها به وقت و حوصله و آرامش فراوان نیاز دارد. این شرایط که در نحوه زندگی گذشته ما وجود داشته کیفیت خاص آشپزی ایرانی را به وجود آورده و دوام بخشیده است. اوضاع امروزی زندگی مساعد این شرایط نیست؛ ولی از طرف دیگر، وسایل و صناعت‌های جدید پخت و پز به ما امکان می‌دهد که کمبود آن شرایط را تا حدی جبران کنیم. در این امر عنصر آگاهی نقش بسیار مؤثری دارد؛ به این معنی که آگاه بودن از شیوه‌های پخت و پز با وسایل جدید در میان ملت‌های دیگر و مبادله و گسترش این آگاهی در متن جامعه می‌تواند مشکلات شرایط زندگی جدید را جبران کند. کتاب آشپزی یکی از وسایل به دست آوردن و گسترش دادن این آگاهی است.

ساختمان کتاب مستطاب آشپزی کمی پیچیده است، به این معنی که میان بخش‌های گوناگون آن روابطی برقرار شده است که غرض از آن‌ها آسانی کار خواننده و کاستن از حجم کتاب است. برای استفاده از این روابط باید به چند نکته توجه داشته باشیم و هنگام به کار بستن دستورهای کتاب آن‌ها را رعایت کنیم. یقیناً عده‌ای از خوانندگان

هستند که با چم و خم این گونه کتاب‌ها آشنایی دارند و توضیحات زیر ممکن است به نظرشان زائد بیاید؛ اگرچه آن‌ها هم از خواندن این توضیحات زیان جبران ناپذیری نخواهند دید؛ ولی در اینجا روی سخن با کسانی است که ممکن است این توضیحات برای‌شان مفید باشد. به هر حال باید توجه داشته باشیم که کتاب آشپزی نوعی ابزار کار است، و هرکس که بخواهد ابزاری را به کار برد باید اول آن را سبک سنگین کند تا دستش با آن آشنا شود و چم و خم آن را به دست بیاورد. بنابراین توصیه نگارنده به کسی که برای نخستین بار این کتاب را در دست می‌گیرد این است که اول بدون قصد معینی چند بار آن را ورق بزند و به بخش‌ها و فصل‌ها و پیوست‌ها و فهرست‌های آن نگاهی بیندازد، تا یک تصور کلی از آن به دست آورد. در این تورق تصویرها و عکس‌ها هم بدون شک از نظر خوانندگان تیزبین پنهان نخواهند ماند. اما نکته‌هایی که باید در نظر داشت به قرار زیرند:

— **واژه‌ها و اصطلاح‌ها:** در این کتاب به واژه‌های زیادی برمی‌خوریم که ممکن است برای ما تازگی داشته باشند، یا آن که کاربرد آن‌ها تاحدی نا آشنا به نظر بیاید. معنای این گونه واژه‌ها و کاربردها را لازم نیست با حدس و گمان معین کنیم؛ در پایان جلد دوم این کتاب فرهنگی آمده است به نام **فرهنگ واژه‌ها و اصطلاح‌ها**، که در آن معنای همه این‌ها داده شده است. همین که واژه‌ای یا کاربردی به نظر ما نا آشنا یا مبهم آمد آن را به ترتیب الفبا در این فرهنگ پیدا می‌کنیم تا معنای اصطلاحی آن را — یعنی معنایی را که در این کتاب منظور است — ببینیم. در جریان به کار بستن دستورهای کتاب ملاحظه خواهیم کرد که این گونه واژه‌ها همیشه در همین معنای اصطلاحی به کار می‌روند؛ به این ترتیب با یک بار مراجعه از مشتری‌های دائمی **فرهنگ واژه‌ها و اصطلاح‌ها** خواهیم شد، و دیری نخواهد گذشت که به یمن مراقبت و ممارست در این کار تسلط خاصی بر واژه‌ها و اصطلاحات کتاب مستطاب به دست خواهیم آورد.

— در بسیاری از جاهای کتاب مستطاب خواننده از یک صفحه به صفحه دیگری حواله داده شده است. مثلاً در یک دستور خوراک ماهی ممکن است از سسی به نام **سس سفید** نام برده شده و این پُرانتز هم در مقابل آن آمده باشد: (← ۵۷۸). معنای پُرانتز این است که خود این سس سفید باید جداگانه درست شود و دستور درست کردن آن را هم در صفحه ۵۷۸ خواهیم دید. بنابراین باید به صفحه ۵۷۸ برویم و دستور درست کردن سس سفید را از آنجا یادداشت کنیم، سپس به دستور خوراک ماهی برگردیم و کارمان را دنبال کنیم. این کار را نویسندگان و اهل کتاب ارجاع یا ارجاع

دادن می نامند (همه ارجاع ها مربوط به صفحات خود کتاب مستطاب آشپزی است). اگر این ارجاع ها نبود، ما ناچار بودیم هر بار که از سس سفید نام می بریم شیوه درست کردن آن را شرح بدهیم، یا آن که خواننده را آزاد بگذاریم تا خودش این شیوه را در کتاب پیدا کند. به این ترتیب یا حجم کتاب خیلی زیاد می شد، یا خواننده قدری سرگردانی می کشید. ارجاع در کتاب مستطاب آشپزی مطلب بسیار مهمی است و خواننده ای که از روی این کتاب آشپزی می کند نباید از رفتن به آن صفحه ای که ارجاع داده شده است غفلت کند، چون از قدیم گفته اند، غفلت موجب پشیمانی است.

گذشته از فهرست مندرجات که در آغاز کتاب می بینیم و ما را به بخش ها و فصل های کتاب راهنمایی می کند، پنج نمایه (فهرست های راهنما) هم در پایان کتاب آمده است. نمایه اول شکل تفصیلی همان فهرست مندرجات است و در آن نام همه غذاهایی را که در فصل های گوناگون آمده است می بینیم. این فهرست پاسخ بیشتر پرسش های خواننده را خواهد داد؛ مثلاً اگر شما در جست و جوی دستور خورش معینی هستید، کافی است به بخش خورش و فصل های زیر آن نگاه کنید. نمایه دوم فهرست غذاهای ایرانی و کشورهای دیگر است. در آغاز این فهرست نام همه غذاهای ایرانی را بر حسب حروف الفبا می بینیم. در دنباله فهرست غذاهای کشورهای دیگر بر حسب نام کشورها آمده است. مثلاً اگر شما دنبال یک غذای هندی می گردید که حتی نام آن را هم نمی دانید، باید به ردیف غذاهایی که زیر سرفصل هندوستان آمده است نگاه کنید. نمایه سوم فهرست غذاهای بدون گوشت است. این فهرست برای همه کسانی که به دلیلی در جست و جوی غذاهای بدون گوشت هستند، از جمله گیاه خواران، تنظیم شده است. نمایه چهارم فهرست خوراک هایی است که از گوشت شکار درست می شود. نمایه پنجم فهرست راهنمای عمومی است. این فهرست مجموعه آن چهار نمایه دیگر است به اضافه نام مواد خوراکی اصلی و نام اشخاص و کشورها و شهرها و اعلام دیگر، که به ترتیب ساده حروف الفبا آمده است. شرط استفاده از این فهرست این است که نام آن چیزی را که در نظر دارید بدانید و به محل الفبایی آن نگاه کنید. اگر آن نام در آن محل دیده نشد، این به آن معنی است که مطلب مورد نظر شما در کتاب مستطاب نیامده است. مراجعه به هر کدام از این نمایه ها بیش از چند دقیقه وقت نمی گیرد و شما به احتمال قوی مطلب خود را در آن ها پیدا می کنید، یا این که متوجه می شوید که آن مطلب در کتاب مستطاب نیامده است. اما اگر بخواهید بدانید که مواد و مصالح غذای مورد نظر شما گوشت است یا گیاه، گران است یا ارزان، یا مفصل است یا مختصر، یا آن ها را در خانه دارید یا ندارید، از روی شماره صفحه ای که نمایه به شما می دهد نگاهی به دستور تهیه این غذا در متن کتاب می اندازید و صورت این مواد را در آن دستور دید

می‌زنید. به این ترتیب برای تصمیم گرفتن درباره غذای مورد نظر خود اطلاعات لازم را در اختیار دارید. روشن است که در انواع دیگر غذا — ایرانی و فرنگی و چینی و غیره، گوشتی و گیاهی و غیره، سالاد و اردور و غذای اصلی و دسر و غیره، غذای خام یا پخته، نوشیدنی گرم یا سرد، کیک، شیرینی، مربا و مارمالاد، ترشی و شور و غیره — باید به همین ترتیب عمل کنید.

نکته‌ای که اینجا باید با عرض معذرت اضافه کنیم این است که بعضی از ما اصولاً در هنگام جست و جوی مطلب خود در کتاب — آشپزی یا غیرآشپزی — به کاربرد فهرست عادت یا اعتقاد نداریم و ورق زدن صفحات کتاب را ترجیح می‌دهیم. ولی ای خواننده گرامی، این کتاب مستطاب نزدیک به ۲۰۰۰ صفحه دارد، و حال آن که شمار صفحات فهرست‌های ویژه زیاد نیست. بنابراین نگارنده از شما خواهش می‌کند حرف حساب را گوش کنید و به جای ورق زدن بیهوده، که دیر یا زود کتاب مستطاب را هم از ریخت می‌اندازد، فن شریف مراجعه به فهرست و دنبال کردن ارجاعات را از روی دستورهای بالا یاد بگیرید و به کار ببندید.

گذشته از این‌ها، هنگام به کار بستن دستورهای کتاب مستطاب خواننده باید نکات زیر را در نظر داشته باشد:

◀ مطالبی را که در مقدمه «بخش» ها و «فصل» های کتاب مستطاب آمده است — مانند «دانستنی‌های لازم» و «در شناخت...» و غیره — پیش از به کار بستن دستورهای پخت و پز بخوانید.

◀ همه مواد خوراکی را پیش از مصرف پاک کنید و بشویید و چیزهای سرخ‌کردنی را خشک کنید؛ در دستورها این نکات را تکرار نخواهیم کرد.

◀ گوشت و مرغ و ماهی را باید پیش از سرخ کردن با آب سرد فراوان بشویید و لای حوله پارچه‌ای یا کاغذی خشک کنید. انداختن ماده آب دار در روغن داغ باعث پُرش روغن می‌شود و خطرناک است.

◀ هر جا اندازه موادی مانند سیب زمینی یا پیاز یا هویج در دستور نیامده، منظور اندازه متوسط است؛ اندازه‌های درشت یا کوچک همه جا آمده است.

◀ منظور از روغن در همه جا روغن روان یا مایع است؛ کسانی که بخواهند البته می‌توانند به جای آن به همان اندازه روغن جامد یا روغن حیوانی یا کره به کار برند.

◀ در مواردی که اندازه ماده خوراکی در دستور نیامده، مانند نمک و فلفل یا شکر، تعیین اندازه در اختیار آشپز است.

◀ در دستور برخی از غذاهای فرنگی مخلوطی از خامه و ماست آمده است؛ این مخلوط جانشین آن چیزی است که در فرنگستان «خامه ترش» (sour cream) نامیده

می شود. به جای آن ماست پرچربی یا حتی ماست ساده هم می توان به کار برد؛ هیچ طوری نمی شود. ماست پرچربی چکیده به «خامۀ ترش» نزدیک تر است.

موادی مانند سبزی خشک و زیره و کشمش را پیش از مصرف در آب سرد بخیسانید، تا هم خاک آن گرفته شود و هم جان بگیرد.

منظور از هویج یا شلغم یا چیزهای مانند آن ها در همه دستورها پاک کرده و پوست گرفته است.

پوست بادنجان خوردنی است؛ بادنجان دلمه ای را پوست نمی گیرند، یا یک راه در میان پوست می گیرند؛ بادنجان سرخ کردنی را هم می توان با پوست حلقه حلقه کرد؛ رنگ پوست حلقۀ بادنجان سرخ کرده را زیباتر می کند.

بعضی مواد خوراکی، مانند سیب و به و سیب زمینی پوست گرفته، اگر در هوای آزاد بمانند تغییر رنگ می دهند. برای جلوگیری از تیره شدن رنگ این مواد، آن ها را در ظرف آبی که یک قاشق آب لیمو در آن ریخته باشید بیندازید.

برای جلوگیری از تیره شدن رنگ قارچ، پیش از سرخ کردن خرد کرده آن را با یک قاشق آب لیمو در بادیه زیر و رو کنید، سپس در روغن بیندازید.

منظور از «ساطوری» که در مورد پیاز و سبزی و مانند این ها در دستورها آمده است این نیست که این مواد را باید با ساطور خرد کنید؛ ساطوری کردن به معنای خرد کردن ریز است، و این کار را با کارد روی تخته می توان انجام داد (نگاه کنید به تصویر «ساطوری کردن تره بار» در صفحه ۵۵).

منظور از «اندک» مقدار خیلی کم است؛ این مقدار از جنس تا جنس فرق می کند؛ مثلاً «اندکی نمک»، بسته به مقدار غذا، ممکن است از یک قاشق چای خوری یا کمتر تا یک قاشق غذا خوری یا بیشتر باشد؛ اما «اندکی وانیل» به معنای یک نیش قاشق چای خوری، یا کمتر است.

در همه دستورها «قاشق» یعنی قاشق غذاخوری، «قاشق م» یعنی قاشق مرباخوری و «قاشق چ» یعنی قاشق چای خوری. باید توجه داشته باشیم که موادی مانند آرد یا زردچوبه اگر در قاشق کوت شود ظرفیت قاشق ممکن است بیش از دو برابر شود. برای اندازه گیری دقیق، که در پختن کیک و شیرینی و مانند این ها لازم است، باید با پشت کارد روی قاشق پُر بکشید تا ماده اضافی بریزد.

در همه دستورها منظور از «فلفل» فلفل سیاه ساییده است. فلفل قرمز یا فلفل سیاه نیم کوب یا زبر یا درسته تصریح شده است.

برای گرفتن بوی زهم موادی مانند مرغ یا گوشت یک یا دو پر برگ بو یا یک دانه میخک — یا هر دو — را در دیگ بیندازید.

هنگام کشیدن خورش یا خوراک، برگ بو یا ادویه نساییده مانند قلم دارچین

یا زنجبیل و میخک را از غذا درآورید. در بعضی غذاهای هندی، مانند بریانی پلو، ادویه نساییده در غذا می ماند.

◀ نگارنده در تنظیم دستورهای پخت و پز همیشه اصل صرفه جویی را در نظر داشته است؛ شما هم در مصرف مواد خوراکی این را در نظر داشته باشید.

◀ از کیک و شیرینی و مانند این ها که بگذریم، در همه دستورها اندازه مواد تقریبی است و برحسب سلیقه آشپز ممکن است تا حدی کم یا زیاد شود.

◀ در فصل دستورها در کنار عنوان هر غذایی نام مرز و بوم اصلی آن آمده است، مگر در مواردی که غذا را نمی توان به جای خاصی نسبت داد.

و اما سبب تألیف. برای کسانی که با کارهای دیگر نگارنده کم یا بیش آشنا هستند ناگزیر این پرسش پیش آمده است که چرا و چه گونه او به مقوله آشپزی پرداخته است؛ حتی برخی از دوستان از راه خیرخواهی به او ایراد کرده اند که نمی بایست وقت خود را، که ممکن بوده به کار دیگری بیاید، صرف این کار کند. از این جهت نگارنده توضیح زیر را دین خود به این دسته از خوانندگان می داند؛ دیگران می توانند این چند سطر را نادیده بگیرند.

من گمان می کنم علاقه به آشپزی هم مانند علایق دیگر واقعیتی است که ممکن است در بعضی اشخاص وجود داشته باشد و نیازمند به دلیل خاصی نیست. در مورد خود من مسلماً قضیه از همین قرار است. گذشته از زمینه های دیگری که در آن ها کوشش هایی کرده ام، دورشته نقاشی و آشپزی همیشه علاقه مرا جلب کرده اند، و با آن که شاید کمتر کسی میان این دورشته شباهتی ببیند، برای من همیشه این دو کار به یکدیگر شبیه و حتی با هم مربوط بوده اند. در هر دو مورد انسان چیزهایی را با هم ترکیب می کند و چیز دیگری به وجود می آورد که ممکن است برای خودش و دیگران خوشایند باشد، یا نباشد. همچنین، از یک طرف آموختن نتایج تجربه نسل های گذشته و از طرف دیگر عامل تصادف و قوه تشخیص نتیجه تصادف فرخنده ای که ممکن است در ضمن کار پیش بیاید، در هر دو زمینه آشپزی و نقاشی دخالت دارد. به نظر من نقاش و آشپز کسانی هستند که بتوانند از این دو عامل آموزش و انتخاب بهره برداری کنند.

نمی دانم این قیاس میان نقاشی و آشپزی تا چه اندازه موجه است، ولی به هر حال من گاهی بخشی از اوقات خود را صرف این دو کار کرده ام، اگرچه با کمال تعجب متوجه شده ام که اگر در این زمینه ها استعدادی داشته باشم، آن استعداد بیشتر جنبه نظری دارد تا عملی. به همین دلیل، حاصل این دو علاقه متفاوت و مرتبط مقداری ترجمه و نوشته در باب نقاشی بوده است، که بخشی از آن ها منتشر شده است، و مقداری

یادداشت دربارهٔ آشپزی، که تا چند سال پیش هرگز به فکر انتشار آن‌ها نیفتاده بودم. تابلویی که مقابل صفحهٔ عنوان کتاب مستطاب می‌بینید یادگار نخستین روزهایی است که من کار نقاشی و آشپزی را در یک زمان و مکان آغاز کرده بودم. زمان اسفند ماه سال ۱۳۳۶ است و مکان اتاق شمارهٔ ۱۲ در زندان شمارهٔ ۳ در مجتمع زندان‌های قصر قجر. در آن هنگام من به مناسبت فعالیت‌های سیاسی به زندان درازمدتی محکوم بودم و وقت خود را با ترجمه و نقاشی می‌گذراندم؛ ضمناً، به واسطهٔ همان علاقهٔ معروف، آشپزی برای زندانیان هم‌اتاق را هم برعهده گرفته بودم. آنچه در سمت چپ تابلو در کنار دیوار می‌بینید دیگ آبگوشتی است که تقریباً هر روز روی یک چراغ سه‌فتیله بار گذاشته می‌شد، و من در جایی که دیدگاه شماست می‌نشستم و به کار نقاشی یا ترجمه مشغول می‌شدم. این تابلو البته روز نقاشی را نشان می‌دهد. ظرف‌های اجزا و ادویهٔ آشپزی روی یک جعبهٔ چوبی که آشپز به دیوار کوبیده و با یک پارچهٔ زرد رنگ پوشانده است چیده شده‌اند. کتری آب جوش روی بخاری هیزمی قرار دارد. فرش هم که در گوشهٔ دست راست تابلو دیده می‌شود یک قالیچهٔ فرسودهٔ قشقایی است که به نقاش تعلق داشت و نقاش، هرگاه که از جایی به جای دیگر منتقل می‌شد، رخت خواب خود را در آن می‌پیچید. همان‌طور که ملاحظه می‌کنید، تابلو به یک اثر ابتدایی سبک «نئوف» بی‌شبهت نیست؛ کیفیت آبگوشتی هم که در دیگ می‌جوشد، تا آنجا که حافظه یاری می‌کند، در همین حدود بود.

باری، چند سال پیش، ظاهراً به طور ناهشیار یا نیمه‌هشیار، این فکر برایم پیش آمد که آن یادداشت‌های مربوط به آشپزی را سر و سامانی بدهم و به صورت یک کتاب در بیاورم؛ شاید این تابلو هم که به دیوار کتابخانه‌ام آویخته بود در این تصمیم بی‌تأثیر نبود؛ به هر حال هنگامی به خود آمدم که مبلغی وقت صرف این کار شده و مقداری از کار انجام گرفته بود. در این مرحله بود که با ناشری به نام محمد زهرایی آشنا شدم و روزی این کتاب نیمه‌کاره را به او نشان دادم. از آن روز به بعد در حقیقت کوشش و تلاش او بود که این طرح را وسعت داد و از پیش برد. آری، «بنیاد ظلم در جهان اول اندک بود...»

کار تألیف و تدوین این کتاب، که با مقدار زیادی کار در آشپزخانه همراه بود، رفته رفته جای خالی بزرگی را که در زبان و فرهنگ ما در زمینهٔ هنر آشپزی وجود دارد آشکار کرد، و من سرانجام بر آن شدم که با پرداختن به آن علاقهٔ دیرینهٔ خود آن جای خالی را پر کنم؛ امیدوارم که در این کار در حد توانایی خود موفق شده باشم.

.

در جریان تألیف و تدوین این کتاب گذشته از همسرم فهیمه راستکار که همکار و

دستیار نگارنده بوده است و نام او روی جلد کتاب آمده، بسیاری از خویشان و دوستان و آشنایان از روی نهایت لطف و مرحمت نگارنده را یاری داده‌اند. نام این یاری دهندگان در جای خود در این کتاب درج شده است؛ در اینجا هم از لطف و مرحمت آن‌ها سپاس‌گزاری می‌کنم. اما از میان همه این یاری دهندگان نقش محمد زهرایی سرپرست «نشر کارنامه» و ناشر کتاب مستطاب از همه مهم‌تر و مؤثرتر بوده است. واقعیت این است که نگارنده نمی‌تواند حق او را در این چند کلمه ادا کند؛ همین قدر می‌توان گفت که این کتاب، چنان که اشاره شد، در اصل طرح بسیار محدودتر و سبک‌تری بود و فقط بلندنگری و پافشاری و حسن سلیقه زهرایی بود که آن را به صورتی که می‌بینید درآورد. در جریان کار زهرایی نه تنها از فراهم کردن هیچ وسیله مادی و معنوی برای پیش‌برد کار و کامل‌تر کردن کتاب دریغ نداشت، بلکه با طرح نظریات انتقادی و پیش‌نهادهای اصلاحی هم در کار تألیف آن سهیم شد، به طوری که باید گفت در عمل او گذشته از کار تولید و نشر، کار ویرایش کتاب مستطاب را هم برعهده داشته است. از برای همه این تلاش‌ها و گذشت‌ها و مهربانی‌ها، نگارنده از او سپاس‌گزار است. البته مسئولیت کار برعهده نگارنده است.

— نجف دریابندری

تهران، ۱۴ مهر ۱۳۷۶





.....سیاس گزاری.....

در طول سال‌هایی که تألیف و تدوین و تولید کتاب مستطاب آشپزی از سیر تا پياز در جریان بود نگارنده و همکار و ناشر از یاری و همراهی و تشویق و تأیید گروه وسیعی از خویشان و دوستان و آشنایان، و به طور کلی از لطف همه کسانی که به نحوی کمکی یا نظری از آن‌ها خواسته شد، بهره‌مند شده‌اند. اکنون که آن تلاش چند ساله به ثمر می‌رسد وظیفه خود می‌دانیم که به نشانه سپاس بی‌پایان از آن همه لطف و محبت بی‌دریغ نام یکایک یاری دهندگان خود را در سرلوحه این کتاب بیاوریم. از این میان چند تن از دوستان ارجمند خود را سزاوار سپاس‌گزاری جداگانه می‌بینیم:

نوئل مایوفو (میرمضانی) که گذشته از راهنمایی در تحریر فصل مکتب آشپزی فرانسوی، تمام کتابخانه آشپزی خود را به مدت نامحدود در اختیار ما گذاشت؛ **محبوبه نوذری (هشترودی)**، که ذوق و دقت خود را در آرایش ظرف‌های غذا برای عکس‌برداری به کار برد؛ استاد محمد رضا شفیعی کدکنی که مبلغی از وقت گران‌بهای خود را صرف مطالعه فصل آشپزی ایرانی و مذاقه در بعضی موارد دیگر کرد؛ **احمد جزایری**، که در سفرهای مکرر خود به خارج از ایران همیشه سفارش‌های ما را برای تهیه کتاب و نیازهای دیگر با گشاده‌رویی انجام داد؛ و **رضا خاکپانی و عبدالعلی عظیمی** که سراسر کتاب را با دقت خاص خود از نظر گذراندند.

گذشته از همکاران کارگاه نشر کارنامه که در شناسنامه کتاب معرفی شده‌اند، نام گرامی باقی یاری دهندگان به ترتیب حروف الفبا به قرار زیر است:

دکتر دلارام آرین (اردبیلی) . گیتی آرین (یگانه) . عباس آقاجانی . احمد رضا احمدی . مهندس جلال استاد عظیم . سروژ استپانیان . شهین اسفندیاری . فریدون افسر . نازک افشار . تاکاشی اوئه مورا . سید محمد اورنگ . اکبر اولنج . اصغر ایران شاد . دکتر موسی ایرانشهر . بهرام ایرانی . قاسم ایرانی . غلامرضا ایزدپناهی . منوچهر بدیعی . محترم برادر (طالع) . شهلا بصیرت . محسن بطحایی . فرهاد بلالی . سید محمود بنی‌فاطمی . محبوبه بهار تبریزی . کوکب بهمن بیگی . محمد بهمن بیگی . بهروز به‌نژاد . ایرج پارس‌نژاد . ع. پاشایی . عصمت پاک سیما . منصور پدram . فریده پلنگی . فریده پیامی . دکتر احمدی تفضلی . صفدر تقی‌زاده . پریچهر جزایری . لیلا جزایری . دکتر سید محمد رضا جلالی نائینی . ثریا جلیل‌زاده (صابونچی) . رقیه سلطان جوادی پور . محمد رضا حاج رجبعلی تهرانی . فرشته حداد (امین) . محمد تقی حزب‌اللهی . حسین حسین‌علی‌خانی . بی‌بی فاطمه بگم حسینی . پریسا حیدری . علی رضا حیدری . احمد رضا خادمی . محبوبه خروشی

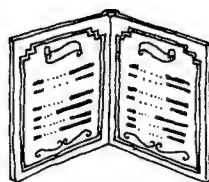
(مستغنی) . ریتا داویدیان (درهوانسیان) . آرش دریابندری . بی‌بی کوچک دریابندری (شریفیان) . سکینه دریابندری (آرین) . نوشین دریابندری (فرمکی) . میترا دواپی . گوهر تاج دهدشتی (دزفولی) . آفاق راستکار (جودت) . انسیه (سوری) راستکار (ایران‌شهر) . فخر ایران راستکار (شریفی) . مهدیه (مهین) راستکار (ابری) . احمد رحیمی ریسه . شاهرخ رزمجو . منصور رستم‌آبادی . استاد اصغر رضوان قمی (دایی) . دکتر علی رواقی . شکوفه روحی . هرمز روحی . دکتر محمد روشن . علی زهرای . معصومه زهرایی (خوشبخت) . آنتیا سلطانی . پوری سلطانی . محمد سنایی‌زاده . پیروز سيار . نواز الله سیمایی . عباس سیمره . مینو شریفی (ظفری) . شریفه شریفیان (فروزانی) . آذر شکری (جویبار) . فروزنده شیبانی (هدی) . پاکیزه خانوم صابری (شکری) . میترا صابونچی . مینا صابونچی . زهره صولتی (بیات) . تلی طهماسبی . شهاب‌الدین عبد یزدان . حسن عسکری . میترا عسلی . نازی عظیمما . زهره علوی . محمود عوضی . حمید غبرائزاد . عبدالله غلامیان . احمد فاضلی . ابوالفضل فتحی . خورشید فقیه . سید ابوالفضل سید قاسمی‌پور . دکتر مرتضی کاخی . صالح خانوم کاظمیان (حیدری) . عبدالرضا کرم‌زاده . محمدکنعانی . فردوس کوچک شوشتری (شیر) . جمشید کیانفر . نگین کیانفر . مریم گران طبع (لطیفی) . فرشته گزکانی . آفرین مرادی . صفر مرادی . نازنین مرادی . علی موسوی گرمارودی . شاهرخ گلستان . پری لنکرانی . لیلی لنکرانی . زاغیک ماطووسیان . احمد مجاهد . حاج سید هادی مدنیان . دکتر حسن مرندي . بهشته مستغنی (استاد عظیم) . مریم مستغنی (فراتی) . محمد علی مقدم‌فر . باربرا مک کانل . ابوالقاسم مکوندی . مه‌لقا ملاح (ابوالحسنی) . جهانگیر منصور . رضا منعم . دکتر محمد علی موحد . داود موسایی . محمد موسی علی . رهبر نجفی . هرمز نظری . فریده نعمت (فاضلی) . منوچهر نوذری . منیژه نوذری (فلیر) . مه‌لقا نوذری . امیر هوشنگ نوروزی . لُرتا نوشین . مرجان وثیق (لطیفی) . سوده وجدانی . علی وزیر نظامی . پرویز هوشیار . آگاه‌هوانیان (استپانیان) . محمد حسین یاسینی . سلطان یگانه . دکتر سیروس یگانه .

همچنین مایلیم سپاس خود را از کارکنان مجتمع الکترونیک گرافیک و ادوات پردازش سیستم‌های ایران (مگاپس) و از کارکنان سازمان چاپ و انتشارات وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی که در کار لیتوگرافی و چاپ و صحافی این کتاب تلاش فراوان کرده‌اند در اینجا ثبت کنیم.





..... فهرست



پیش‌گفتار

سپاس‌گزاری: ۲۹

فهرست: ۳۳

مقیاس: ۴۵ • پیمانه و قاشق: ۵۱ • کارد و تخته و برش: ۵۳

کتاب اول: آشنایی و آموزش

..... بخش اول

مکتب‌های آشپزی

آشنایی با آداب و سنن آشپزی ایرانی و خارجی

| ۶۳ |

فصل اول: مکتب‌های مادر: ایرانی، چینی، رومی ۶۵

فصل دوم: آشپزی ایرانی ۶۹ • فصل سوم: آشپزی هندی ۱۰۳

فصل چهارم: آشپزی ترکی و عربی ۱۱۰ • فصل پنجم: آشپزی اسپانیایی ۱۱۵

فصل ششم: آشپزی چینی ۱۲۰ • فصل هفتم: آشپزی ژاپنی ۱۲۸

فصل هشتم: آشپزی ایتالیایی ۱۳۵

فصل نهم: آشپزی فرانسوی ۱۴۶

فصل دهم: آشپزی روسی ۱۵۴

..... بخش دوم

آشپزخانه

| ۱۶۳ |

فصل یازدهم: آشپزخانه: طرح و لوازم ۱۶۵ • فصل دوازدهم: بهداشت محیط زیست ۱۸۷

..... بخش سوم

مواد خوراکی

| ۱۹۷ |

فصل سیزدهم: اجزا ۱۹۹ • فصل چهاردهم: ادویه ۲۱۷ • فصل پانزدهم: ترکیب ادویه ۲۳۰

فصل شانزدهم: گوشت ۲۳۵ • فصل هفدهم: مرغ ۲۵۲

فصل هجدهم: تخم مرغ ۲۶۴ • فصل نوزدهم: ماهی ۲۶۸

فصل بیستم: شیر و فراورده‌های شیری ۳۰۹ • فصل بیست و یکم: تره بار ۳۲۰

فصل بیست و دوم: برنج ۳۳۹ • فصل بیست و سوم: آب یخنی ۳۴۷

..... آشنایی از نزدیک

| ۳۵۳ |

کتاب دوم: دستورهای پخت و پز

..... بخش چهارم

نوشیدنی: گرم و سرد

| ۴۳۵ |

فصل بیست و چهارم: چای، ترش ۴۳۷ • فصل بیست و پنجم: قهوه، کاکائو ۴۴۴

فصل بیست و ششم: دوغ ۴۵۳ • فصل بیست و هفتم: شربت ۴۵۶

فصل بیست و هشتم: شیر و میوه ۴۶۴ • فصل بیست و نهم: شربت عرق‌های گیاهی ۴۶۹

فصل سی‌ام: افشیره، خوشاب ۴۷۱

..... بخش پنجم

سالاد، چتنی، بورانی

| ۴۷۷ |

فصل سی و یکم: درشناخت سالاد، چتنی، بورانی ۴۷۹ • فصل سی و دوم: سالاد سبز ۴۸۴

فصل سی و سوم: سالاد سفید ۴۹۴ • فصل سی و چهارم: چتنی تازه ۵۲۶

فصل سی و پنجم: چتنی پخته ۵۳۳ . فصل سی و هشتم: بورانی ۵۳۶

..... بخش ششم

سس

| ۵۴۹ |

فصل سی و هفتم: در شناخت سس ۵۵۱ . فصل سی و هشتم: سس سالاد ۵۵۴

فصل سی و نهم: سس کره برای گوشت و ماهی ۵۶۱

فصل چهلیم: سس خوراک ۵۶۵

فصل چهل و یکم: در شناخت مایونز و خانواده ۵۹۹

فصل چهل و دوم: مشکل و رفع مشکل در درست کردن سس ۶۰۷

..... بخش هفتم

هفت با

| ۶۰۹ |

فصل چهل و سوم: اجزا و آرایش آش و سوپ ۶۱۱ . فصل چهل و چهارم: آش ۶۱۴

فصل چهل و پنجم: شوربا ۶۵۳ . فصل چهل و هشتم: حریره ۶۵۹

فصل چهل و هفتم: هلیم ۶۷۲ . فصل چهل و هشتم: بُرش، انسجی ۶۷۶

فصل چهل و نهم: سوپ گرم ۶۸۳

فصل پنجاهم: سوپ سرد ۷۳۴

..... بخش هشتم

پیش غذا (اُردُور)

| ۷۴۱ |

فصل پنجاه و یکم: میز پیش غذا (اُردور) ۷۴۳

..... بخش نهم

چلو و پلو

| ۷۷۱ |

فصل پنجاه و دوم: چلو، ترچلو، ته دیگ ۷۷۳ . فصل پنجاه و سوم: پلو ۷۷۸

فصل پنجاه و چهارم: دمی، کته ۸۰۹ . فصل پنجاه و پنجم: ته چین ۸۴۰

..... بخش دهم

خورش

| ۸۴۵ |

- فصل پنجاه و ششم: در شناخت خورش ۸۴۷ • فصل پنجاه و هفتم: قیمه ۸۵۰
 فصل پنجاه و هشتم: خورش‌های سبز ۸۵۹ • فصل پنجاه و نهم: فسنجان ۸۷۴
 فصل شصتم: خورش‌های صفوی ۸۸۱ • فصل شصت و یکم: کاری (خورش هندی) ۸۹۲
 فصل شصت و دوم: مسمای بادنجان، کدو، بامیه ۹۲۱ • فصل شصت و سوم: خورش‌های جورواجور ۹۳۲

..... بخش یازدهم

آبگوشت، اشکنه

| ۹۵۱ |

- فصل شصت و چهارم: آبگوشت ایرانی ۹۵۳ • فصل شصت و پنجم: آبگوشت خارجی ۹۶۷
 فصل شصت و ششم: اشکنه، کاله جوش ۹۷۵

..... بخش دوازدهم

خوراک

| ۹۹۳ |

- فصل شصت و هفتم: خوراک گوشت ۹۹۵ • فصل شصت و هشتم: خوراک مرغ ۱۰۳۰
 فصل شصت و نهم: خوراک سرد: گوشت، مرغ، ماهی ۱۰۶۵

..... بخش سیزدهم

تاس کباب

| ۱۰۷۳ |

- فصل هفتادم: تاس کباب ایرانی ۱۰۷۵ • فصل هفتاد و یکم: تاس کباب خارجی ۱۰۸۲

..... بخش چهاردهم

کوفته، دلمه

| ۱۰۸۹ |

- فصل هفتاد و دوم: در شناخت کوفته و دلمه ۱۰۹۱

فصل هفتاد و سوم: کوفته ایرانی ۱۰۹۵ • فصل هفتاد و چهارم: کوفته خارجی ۱۱۰۱
فصل هفتاد و پنجم: دلمه ۱۱۱۴

..... بخش پانزدهم

پاستا، پیتزا

| ۱۱۳۱ |

فصل هفتاد و ششم: پاستا ۱۱۳۳ • فصل هفتاد و هفتم: خورش پاستا ۱۱۴۵
فصل هفتاد و هشتم: پیتزا ۱۱۵۴

..... بخش شانزدهم

سوفله، گراتن

| ۱۱۶۱ |

فصل هفتاد و نهم: سوفله ۱۱۶۳ • فصل هشتادم: گراتن ۱۱۶۶

..... بخش هفدهم

کیاب، بریان، تنوری

| ۱۱۷۳ |

فصل هشتاد و یکم: آداب کیاب ۱۱۷۵ • فصل هشتاد و دوم: کیاب سیخ ۱۱۸۱
فصل هشتاد و سوم: کیاب دیگ، کیاب تابه (استیک و خانواده) ۱۱۹۶ • فصل هشتاد و چهارم:
بریان، تنوری ۱۲۱۸

..... بخش هجدهم

شامی، کتلت، روغن جوش

| ۱۲۳۵ |

فصل هشتاد و پنجم: شامی ۱۲۳۷
فصل هشتاد و ششم: کتلت، کُبه ۱۲۴۲
فصل هشتاد و هفتم: روغن جوش ۱۲۵۱

..... بخش نوزدهم

ماهی، میوه‌های دریا

| ۱۲۶۷ |

فصل هشتاد و هشتم: ماهی ۱۲۶۹
فصل هشتاد و نهم: میوه‌های دریا ۱۳۰۲

..... بخش بیستم

کوکو، خاگینه (املت)

| ۱۳۳۷ |

فصل نودم: کوکو ۱۳۳۹

فصل نود و یکم: کوکوهای فراموش شده ۱۳۴۶

فصل نود و دوم: خاگینه (املت) ۱۳۵۰

..... بخش بیست و یکم

سیب زمینی

| ۱۳۶۵ |

فصل نود و سوم: پوره سیب زمینی ۱۳۶۷

فصل نود و چهارم: حریره سیب زمینی ۱۳۷۲

فصل نود و پنجم: خوراک سیب زمینی ۱۳۷۶

..... بخش بیست و دوم

خوراک بُنشن

| ۱۳۹۹ |

فصل نود و هشتم: لوبیا، باقلا، عدس، نخود ۱۴۰۱

فصل نود و هفتم: دال ۱۴۱۰

..... بخش بیست و سوم

کالباس، سوسیس، پاته

| ۱۴۱۷ |

فصل نود و هشتم: تاریخچه ۱۴۱۹ • فصل نود و نهم: چند نمونه ۱۴۲۴

..... بخش بیست و چهارم

ساندویچ

| ۱۴۲۹ |

فصل صدم: تاریخچه ساندویچ ۱۴۳۱

فصل صد و یکم: ساندویچهای جورواجور ۱۴۳۵

..... بخش بیست و پنجم

شکار

| ۱۴۴۵ |

فصل صد و دوم: گوشت شکار ۱۴۴۷ . فصل صد و سوم: چند نمونه پخت و پز شکار ۱۴۵۱

..... بخش بیست و ششم

اندرونه

| ۱۴۷۳ |

فصل صد و چهارم: دل، جگر، قلوه، زبان، مغز ۱۴۷۵

..... بخش بیست و هفتم

غذاهای بازیافته

| ۱۴۹۵ |

فصل صد و پنجم: چند نمونه ۱۴۹۷

..... بخش بیست و هشتم

گیاه‌خواری و خام‌خواری

| ۱۵۰۵ |

فصل صد و ششم: خوراک گیاهی ۱۵۰۷ . فصل صد و هفتم: آیین خام‌خواری ۱۵۱۸

فصل صد و هشتم: دستورهای خام‌خواری ۱۵۲۴

..... بخش بیست و نهم

دسر و مختصری شیرینی

| ۱۵۳۳ |

فصل صد و نهم: دانستنی‌های لازم ۱۵۳۵ . فصل صد و دهم: دسر ایرانی ۱۵۵۰

فصل صد و یازدهم: دسر هندی ۱۵۶۹ . فصل صد و دوازدهم: دسر ترکی - عربی ۱۵۷۷

فصل صد و سیزدهم: دسرهای گوناگون ۱۵۸۳ . فصل صد و چهاردهم: زولبیا و خانواده ۱۵۹۷

فصل صد و پانزدهم: بستنی و پالوده: ایرانی، فرنگی ۱۶۰۴

فصل صد و شانزدهم: موس، سوفله، مُرنگ ۱۶۱۳ . فصل صد و هفدهم: پودینگ ۱۶۲۵
فصل صد و هجدهم: کیک، تارت، پای ۱۶۳۴ . فصل صد و نوزدهم: کرم، اندود، رومال ۱۶۶۴

بخش سی‌ام

مربا و مارمالاد

| ۱۶۷۷ |

فصل صد و بیستم: دانستنی‌های لازم ۱۶۷۹ . فصل صد و بیست و یکم: مربا ۱۶۸۴
فصل صد و بیست و دوم: مارمالاد ۱۶۹۵

بخش سی و یکم

ترشی، شور

| ۱۷۰۳ |

فصل صد و بیست و سوم: دانستنی‌های لازم ۱۷۰۵ . فصل صد و بیست و چهارم: ترشی و شور ۱۷۰۸

بخش سی و دوم

نان

| ۱۷۲۳ |

فصل صد و بیست و پنجم: دانستنی‌های لازم ۱۷۲۵ . فصل صد و بیست و ششم: نان ایرانی ۱۷۳۴
فصل صد و بیست و هفتم: نان خارجی ۱۷۳۹
فصل صد و بیست و هشتم: بیسکویت ۱۷۷۳

کتاب سوم: پیوست‌ها

پیوست یکم

یخ‌بند (فریزر)

| ۱۷۷۹ |

فصل صد و بیست و نهم: یخ‌بندی مواد خوراکی ۱۷۸۱
فصل صد و سی‌ام: مواد خوراکی یخ‌بسته ۱۷۸۶

پیوست دوم

فر موج پز (مایکروویو)

| ۱۷۹۳ |

فصل صد و سی و یکم: فر موج پز (مایکروویو) ۱۷۹۵

فصل صد و سی و دوم: پخت و پز در فر موج پز ۱۷۹۹

فصل صد و سی و سوم: مدت و روش پخت در فر موج پز ۱۸۱۰

فصل صد و سی و چهارم: گوشت، مرغ، ماهی در فر موج پز ۱۸۱۶

فصل صد و سی و پنجم: تبدیل دستورهای آشپزی ۱۸۲۱

فصل صد و سی و ششم: چند نمونه ۱۸۲۳ • فصل صد و سی و هفتم: نان و کیک موج پز ۱۸۳۲

فصل صد و سی و هشتم: مربا، مارمالاد، چتنی در فر موج پز ۱۸۳۷

+ —————

پیوست سوم

فرهنگ واژه‌ها و اصطلاح‌ها

| ۱۸۴۱ |

پیوست چهارم

نمایه‌ها (فهرست‌های راهنما)

| ۱۸۵۵ |





..... مقیاس

..... پیمانہ و قاشق

..... کارد و تختہ و برش



.....مقیاس.....

تا پیش از قانون «اوزان و مقیاسات» که در سال ۱۳۱۱ به تصویب مجلس رسید، در ایران برای داد و ستد و آشپزی و شیرینی پزی و زرگری و مانند این‌ها مقیاس‌های گوناگونی مانند من، چارک، سیر، مثقال و غیره به کار می‌رفت؛ در آن تاریخ مقیاس متریک رسماً جانشین همه مقیاس‌های دیگر شد، ولی هنوز هم نشانه‌هایی از مقیاس‌های گذشته و منسوخ در گوشه و کنار جامعه به چشم می‌خورد. از این رو آشنایی با اوزان و مقیاس‌های گذشته لازم به نظر می‌رسد.

مقیاس متریک از فرانسه آمده است. پیش از آن در فرانسه هم مانند سایر کشورها مقیاس‌های همنام اولاً مقادیر متفاوت داشتند و ثانیاً تقسیمات احاد اعشاری نبود؛ روشن است که این امر دشواری‌های فراوانی در داد و ستد و کارهای عملی و علمی پیش می‌آورد. مقیاس متریک، که تقسیمات آن اعشاری است، در قرن هجدهم در فرانسه به وجود آمد و در سال ۱۸۰۱ نظام اندازه‌گیری متریک در فرانسه صورت قانونی پیدا کرد.

امروز مقیاس متریک در بیشتر کشورهای جهان رعایت می‌شود؛ ولی با همه تلاش‌هایی که در سال‌های اخیر برای یک دست کردن مقیاس‌ها در سراسر جهان صورت گرفته است، در کشورهای انگلوساکسون و بعضی از مستعمرات سابق آن‌ها هنوز مقیاس‌های دیگری — مایل، فوت، اینچ، پاوند، پایننت، اونس، و کسرهای آن‌ها، و درجه فارنهایت و غیره — به کار می‌رود. این امر طبعاً در کتاب‌های این کشورها و ابزار و آلات مصنوع آن‌ها دیده می‌شود و در عمل مشکلاتی برای خوانندگانی که با آن مقیاس‌ها آشنایی ندارند پیش می‌آورد؛ از جمله برای خوانندگانی که به کتاب‌های آشپزی انگلیسی و امریکایی مراجعه می‌کنند.

در کتاب مستطاب طبعاً مقیاس‌های متریک و سانتی‌گراد به کار رفته است، ولی برای جلوگیری از سردرگمی که ممکن است برای بعضی از خوانندگان پیش بیاید، در صفحه‌های بعد جدول‌های مقابله مقیاس‌های متفاوت — از جمله مقیاس‌های سنتی ایران — داده می‌شود. باید توجه داشته باشیم که معادل‌های مندرج در این جدول‌ها دقت آزمایشگاهی ندارد و تقریبی است، یعنی برحسب نزدیک‌ترین رقم «مک» (رُند) تنظیم شده است.



جدول زیر مقیاس‌های منسوخ را بر حسب کیلوگرم و گرم نشان می‌دهد

مقیاس قدیم	معادل متریک
خروار (۱۰۰ من تبریز)	: ۳۰۰ کیلوگرم
من تبریز	: ۳ کیلوگرم
من ری (۴ من تبریز)	: ۱۲ کیلوگرم
من شاه (۲ من تبریز)	: ۶ کیلوگرم
چارک (یک چهارم من تبریز)	: ۷۵۰ گرم
سیر (یک پنجم من تبریز)	: ۷۵۰ گرم
مثقال (یک شانزدهم سیر)	: ۴/۶۸ گرم
نخود (یک بیست و چهارم مثقال)	: ۰/۱۹۵ گرم
گندم (یک چهارم نخود)	: ۰/۰۴۸ گرم



۱ کیلوگرم برابر است با ۱۰۰۰ گرم و ۴۵۳ گرم برابر است با ۱ پاوند انگلیسی

انگلیسی معادل متریک

۱ اونس :	۲۵ گرم
۲ اونس :	۵۰ گرم
۳ اونس :	۷۵ گرم
۴ اونس :	۱۰۰ - ۱۲۵ گرم
۵ اونس :	۱۵۰ گرم
۶ اونس :	۱۷۵ گرم
۷ اونس :	۲۰۰ گرم
۸ اونس :	۲۲۵ گرم
۹ اونس :	۲۵۰ گرم
۱۰ اونس :	۲۷۵ گرم
۱۱ اونس :	۳۰۰ گرم
۱۲ اونس :	۳۲۵ - ۳۵۰ گرم
۱۳ اونس :	۳۷۵ گرم
۱۴ اونس :	۴۰۰ گرم
۱۵ اونس :	۴۲۵ گرم
۱ پاوند یا ۱۶ اونس :	۴۵۰ گرم
۱۷ اونس :	۵۰۰ گرم (نیم کیلو)
۲ پاوند :	۹۰۰ گرم
۳ پاوند :	۱/۴ کیلوگرم
۴ پاوند :	۱/۸ کیلوگرم
۵ پاوند :	۲/۳ کیلوگرم
۶ پاوند :	۲/۷ کیلوگرم
۷ پاوند :	۳/۲ کیلوگرم
۸ پاوند :	۳/۶ کیلوگرم
۹ پاوند :	۴/۱ کیلوگرم
۱۰ پاوند :	۴/۵ کیلوگرم
۱۱ پاوند :	۵ کیلوگرم



۲۰ اونس سیال (۱ پاینت انگلیسی) اندکی بیشتر از نیم لیتر است، تقریباً ۵۷۵ میلی لیتر

انگلیسی	معادل متریک
۱ اونس سیال	: ۲۵ میلی لیتر
۲ اونس سیال	: ۵۰ میلی لیتر
۳ اونس سیال	: ۷۵ میلی لیتر
۴ اونس سیال	: ۱۰۰ - ۱۲۵ میلی لیتر
۵ اونس سیال	: ۱۵۰ میلی لیتر
۶ اونس سیال	: ۱۷۵ میلی لیتر
۷ اونس سیال	: ۲۰۰ میلی لیتر
۸ اونس سیال	: ۲۲۵ میلی لیتر
۹ اونس سیال	: ۲۵۰ میلی لیتر
$\frac{1}{4}$ پاینت یا ۱۰ اونس سیال	: ۲۷۵ - ۳۰۰ میلی لیتر
۱ پاینت یا ۲۰ اونس سیال	: ۵۷۵ - ۶۰۰ میلی لیتر
۳۵ اونس سیال	: ۱۰۰۰ میلی لیتر (۱ لیتر)*

* یک لیتر برابر است با ۱۰۰۰ میلی لیتر، ۱۰۰ سانتی لیتر و ۱۰۰ دسی لیتر.



ترموستات اجاق گاز یا برحسب درجه سانتی گراد است یا درجه فارنهایت یا درجه بندی خاص اجاق گاز
در جدول زیر این سه نوع درجه بندی را در کنار یکدیگر می بینیم.

درجه فارنهایت	درجه سانتی گراد	درجه اجاق گاز	حرارت
۲۵۰	۱۳۰	۱ : $\frac{1}{2}$	خیلی ملایم
۲۷۵	۱۴۰		
۳۰۰	۱۵۰	۲	ملایم
۳۲۵	۱۶۰	۳	نیم گرم
	۱۷۰		
۳۵۰	۱۸۰	۴	گرم
۳۷۵	۱۹۰	۵	کمی داغ
۴۰۰	۲۰۰		
۴۲۵	۲۱۰	۷	داغ
	۲۲۰		
۴۵۰	۲۳۰	۸	خیلی داغ
۴۷۵	۲۴۰		



یارد انگلیسی معادل است با ۳۶ اینچ و اندکی کوتاه‌تر از ۱ متر، که ۱۰۰ سانتی متر یا ۱۰۰۰ میلی متر باشد



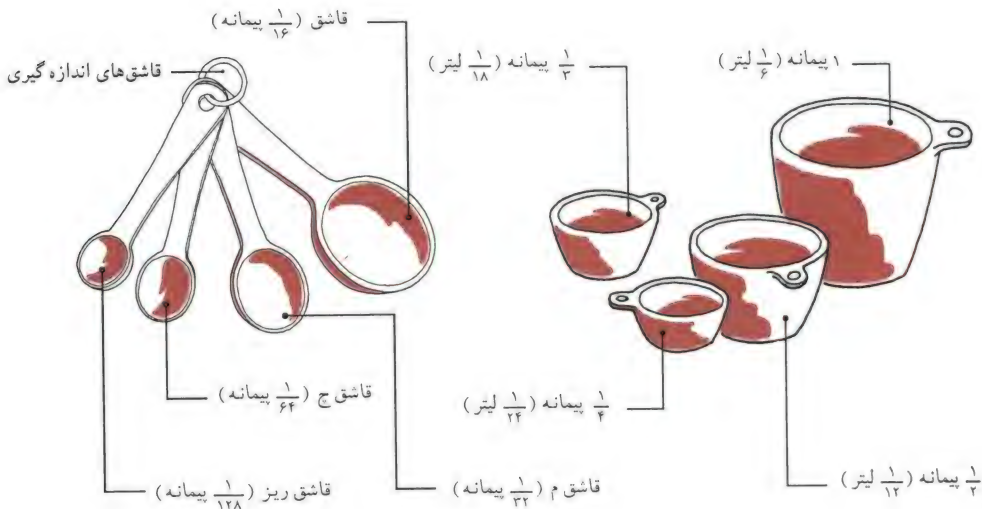
انگلیسی	معادل متریک
$\frac{1}{8}$ اینچ :	۰/۳ سانتی متر
$\frac{1}{4}$ اینچ :	۰/۶ سانتی متر
$\frac{1}{2}$ اینچ :	۱/۲ سانتی متر
$\frac{3}{4}$ اینچ :	۱/۹ سانتی متر
۱ اینچ :	۲/۵ سانتی متر
$1\frac{1}{4}$ اینچ :	۳/۲ سانتی متر
$1\frac{1}{2}$ اینچ :	۳/۸ سانتی متر
$1\frac{3}{4}$ اینچ :	۴/۵ سانتی متر
۲ اینچ :	۵ سانتی متر
$2\frac{1}{4}$ اینچ :	۶/۳ سانتی متر
۳ اینچ :	۷/۶ سانتی متر
$3\frac{1}{4}$ اینچ :	۸/۹ سانتی متر
۴ اینچ :	۱۰ سانتی متر
$4\frac{1}{4}$ اینچ :	۱۱/۴ سانتی متر
۵ اینچ :	۱۲/۷ سانتی متر
۶ اینچ :	۱۵ سانتی متر
۷ اینچ :	۱۷/۸ سانتی متر
۸ اینچ :	۲۰/۳ سانتی متر
۹ اینچ :	۲۲/۸ سانتی متر
۱۰ اینچ :	۲۵/۴ سانتی متر
۱۱ اینچ :	۲۷/۹ سانتی متر
۱ فوت یا ۱۲ اینچ :	۳۰/۵ سانتی متر
۱ یارد یا ۳۶ اینچ :	۹۱/۵ سانتی متر



..... پیمانه و قاشق

در این کتاب مستطاب مکرر از پیمانه و نیم پیمانه و یک سوم پیمانه و یک چهارم پیمانه و قاشق (قاشق غذاخوری) و قاشق ۴ (قاشق مرباخوری) و قاشق ۳ (قاشق چای خوری) نام برده شده است. در آشپزی فنجان و قاشق‌های عادی می‌توان به کار برد، ولی در شیرینی‌پزی که اندازه‌ها باید دقیق باشد بهتر است پیمانه‌ها و قاشق‌های استاندارد به کار ببریم که تصویر آن‌ها را در زیر می‌بینیم. هنگام اندازه‌گیری آرد و شکر و مانند این‌ها باید با پشت کارد روی قاشق بکشید تا بار اضافی قاشق بریزد.

همچنین هنگام اندازه‌گیری موادی مانند آرد و ادویه روی پیمانه یا قاشق را نباید فشار بدهیم و ته پیمانه را هم نباید به میز بکوبیم، چون با این کار ماده‌ی توی پیمانه یا قاشق فشرده می‌شود و مقدار آن به اندازه‌ای که در دستور پیش‌بینی شده است نخواهد بود.

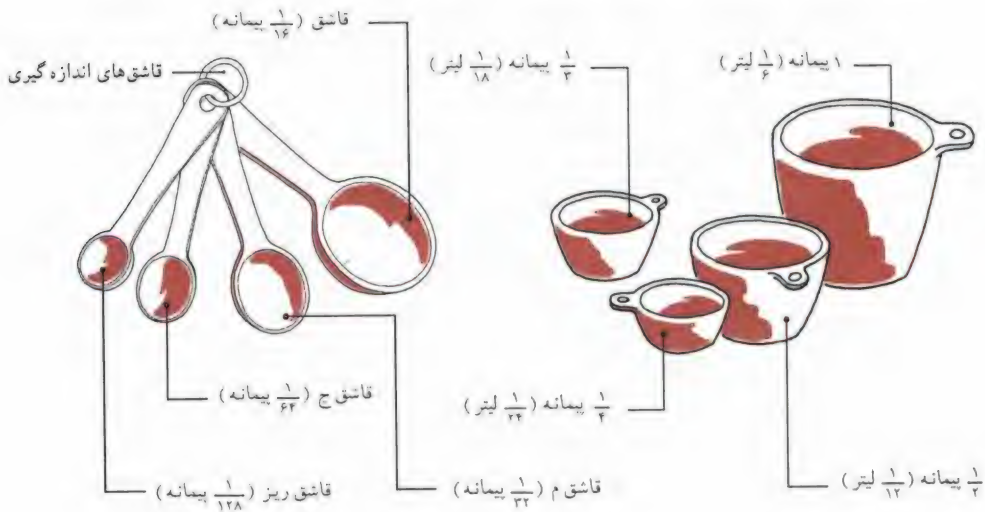


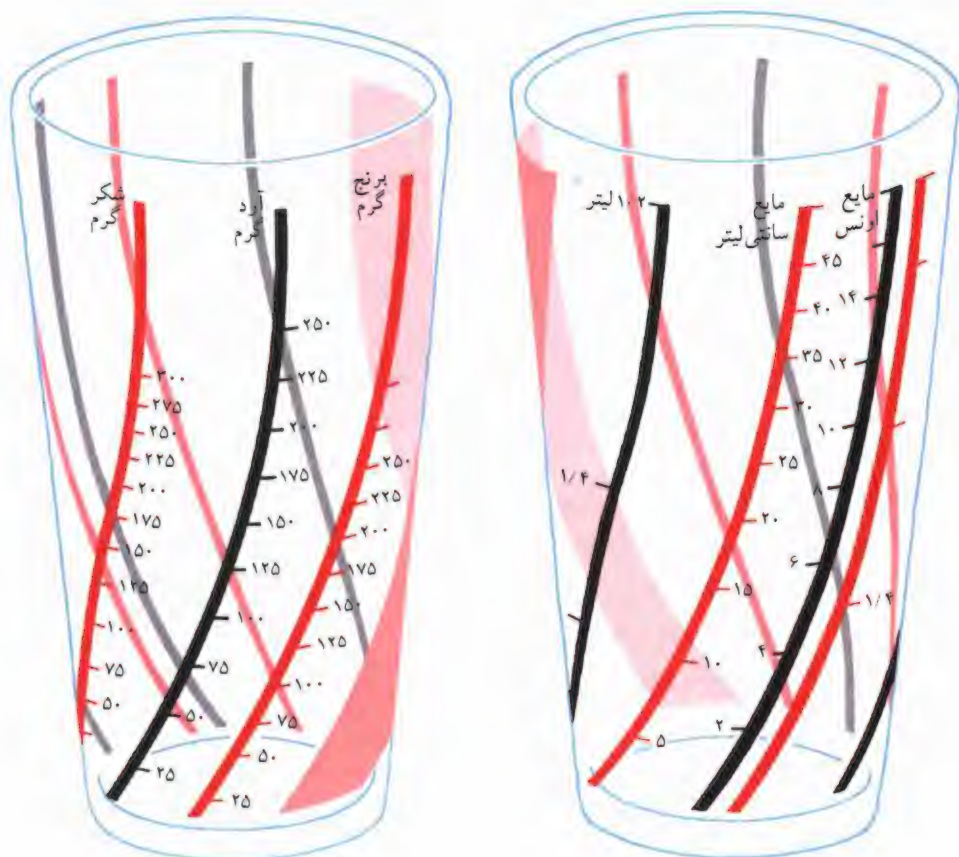


.....پیمانه و قاشق.....

در این کتاب مستطاب مکرر از پیمانه ونیم پیمانه و یک سوم پیمانه و یک چهارم پیمانه و قاشق (قاشق غذاخوری) و قاشق م (قاشق مرباخوری) و قاشق چ (قاشق چای خوری) نام برده شده است. در آشپزی فنجان و قاشق‌های عادی می‌توان به کار برد، ولی در شیرینی‌پزی که اندازه‌ها باید دقیق باشد بهتر است پیمانه‌ها و قاشق‌های استاندارد به کار ببریم که تصویر آن‌ها را در زیر می‌بینیم. هنگام اندازه‌گیری آرد و شکر و مانند این‌ها باید با پشت کارد روی قاشق بکشید تا بار اضافی قاشق بریزد.

همچنین هنگام اندازه‌گیری موادی مانند آرد و ادویه روی پیمانه یا قاشق را نباید فشار بدهیم و ته پیمانه را هم نباید به میز بکوبیم، چون با این کار ماده‌ی توی پیمانه یا قاشق فشرده می‌شود و مقدار آن به اندازه‌ای که در دستور پیش‌بینی شده است نخواهد بود.





نوعی لیوان نیم لیتری در بازار عرضه می شود که اندازه ها را بر حسب مقیاس های متفاوت نشان می دهد. این لیوان (← تصویر بالا) را می توان به جای پیمانه های اندازه گیری به کاربرد. تصویر این لیوان را از دو جهت ملاحظه می کنید که اندازه ها را بر حسب لیتر و پاینت و اونس و گرم نشان می دهد.





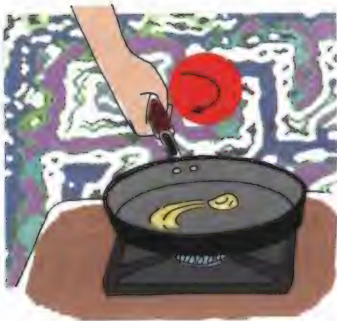
.....کارد و تخته و برش.....



هم زدن آش



چرخاندن پیاز در تابه



گرداندن کره در تابه داغ



گرداندن آش



بریدن سیب زمینی، قلمی و خلال



سکه سکه کردن، کلفت و نازک



برش نیم دایره



فارسی بر کردن هویج



برش قاج لیمویی



برش مثلثی



خرد کردن فندقی



خرد کردن نخودی



ساطوری کردن



خرد کردن گردویی



خرد کردن قارج



رشته رشته کردن



حلقه حلقه کردن بادنجان



ورقه ورقه کردن بادنجان



برش نان قالبی



برش استیک



دان کردن ذرت



حلقه حلقه کردن لیمو



ورقه ورقه کردن پیاز (عمودی)



حلقه حلقه کردن پیاز



باز کردن لایه‌های پیاز



گرفتن پوست پیاز زیر شیر آب



پاک کردن کلم دکمه‌ای (بروکسل)



خره کردن پیاز



خرد کردن کرفس



تراشیدن پوست هویج



کوبیدن سیب با کارد



خرد کردن گل کلم



گرفتن پوست سیب زمینی



گرفتن پوست کلم قمری



شستن کاهوی بیج



درآوردن بیج کاهوی بیج



دان کردن انار با ضربه پشت قاشق



دو نیم کردن انار



رنده کردن پوست لیمو



گذراندن از صافی سیمی



زدن سفیده تخم مرغ



رومال زدن به شیرینی



کارد کسیدن روی فاشق اندازه گیری



شیوه خشک کردن کارد و ایمنی انگشتان



(۲)



(۱)

شیوه گرفتن و به کار بردن تیرک غذا خوری چینی در دو حرکت



کتاب اول

آشنایی و آموزش



بخش اول

مکتب‌های آشپزی

آشنایی با آداب و سنن آشپزی ایرانی و خارجی



فصل اول: مکتب‌های مادر: ایرانی، چینی، رومی

این بخش از کتاب مستطاب کوششی است برای شناساندن شیوه‌های مهم آشپزی در جهان امروز و سابقه تاریخی آن‌ها در جوامعی که این شیوه‌ها را پرورانده‌اند و به صورت یک هنر ظریف درآورده‌اند. از آنجا که پخت و پز غذا با چه گونه‌ای صرف کردن آن ارتباط مستقیم دارد، در ضمن این بررسی نگاهی هم به آداب سفره و راه و رسم پذیرایی در جوامع مورد بحث خواهیم انداخت.

از نگاه اول به خورد و خوراک مردمان گوناگون چنین برمی‌آید که در این جهان به شمارکشورها، یا حتی شهرها، شیوه‌های آشپزی وجود دارد؛ اما اگر این شیوه‌ها را از روی شباهت‌ها و تفاوت‌هایشان دسته‌بندی کنیم، در نهایت به سه شیوه آشپزی متمایز می‌رسیم، که قابل تحویل به یکدیگر نیستند. به عبارت دیگر، هر یک از شیوه‌های بسیار متنوع آشپزی جهان امروز را در نظر بگیریم، خواهیم دید که می‌توانیم آن را به یکی از سه شیوه اصلی منسوب کنیم، ولی میان خود این سه شیوه تناسب اساسی به چشم نمی‌خورد. این سه شیوه، که ما آن‌ها را «مکتب‌های مادر» می‌نامیم، عبارت‌اند از آشپزی ایرانی، آشپزی چینی و آشپزی رومی. عنوان‌های ایرانی و چینی ابهامی ندارند؛ در مورد عنوان «رومی» اندکی توضیح لازم است.

نام امپراتوری روم از نام پایتخت آن، شهر رُم، گرفته شد. این امپراتوری که در سال ۲۷ پیش از میلاد تأسیس شده بود، تا سال ۳۹۵ میلادی یک پارچه بود و تمام اروپای شرقی و بخش بزرگی از اروپای غربی را در بر می‌گرفت. در آن سال امپراتوری روم به دو بخش شرقی و غربی تقسیم شد. پایتخت بخش غربی همان شهر رُم بود و این بخش طبعاً روم غربی نامیده شد؛ ولی بخش شرقی هم، که از شهر بیزنطیه (قسطنطنیه) فرمان می‌گرفت و دیگر به شهر رُم وابسته نبود، به مناسبت سابقه پیوندی که با آن شهر داشت، به نام روم شرقی شهرت یافت.

ارتباط ما ایرانیان با اروپا، به ویژه در دوره اسلامی، به واسطه روم شرقی بوده است و در زبان فارسی تازمان‌های اخیر کلمات روم و رومی به معنای اروپا و اروپایی به کار می‌رفته، و این اروپا آسیای صغیر را هم در بر می‌گرفته است. از همین روست که مولانا جلال‌الدین بلخی، عارف و شاعر

بزرگ ایرانی، که در آسیای صغیر زندگی می‌کرده، در تاریخ ادبیات به نام رومی شهرت یافته است. چنان‌که می‌بینیم، معنای کلمه رومی در زبان ما گسترده‌تر از اروپایی است، زیرا که روم شرقی را هم، تا پیش از تصرف قسطنطنیه به دست ترکان عثمانی در ۱۴۵۳ میلادی، در بر می‌گیرد. از طرف دیگر، هنر آشپزی را نخستین بار مهاجران یونان باستان (یا، از لحاظ ما، «رومیان» دوره بعد) به شبه جزیره ایتالیا برده‌اند و، دست‌کم تا قرن پانزدهم میلادی، کانون اروپایی این هنر شهرهای رُم و فلورانس و نیز بوده است؛ فقط در عصر جدید است که این کانون از این شهرها به پاریس منتقل می‌شود (در این باره نگاه کنید به فصل‌های آشپزی ایتالیایی، صفحه ۱۳۵ و آشپزی فرانسوی، صفحه ۱۴۶). بنا بر این ملاحظات، چه از لحاظ واقعیت تاریخی و چه به مناسبت تداول کلمه رومی در زبان و فرهنگ فارسی، پس از دو مکتب آشپزی چینی و ایرانی، مکتب سوم، که در قرن‌های بعد در سراسر اروپا گسترش می‌یابد و به امریکای شمالی و استرالیا و بخش‌های بزرگی از امریکای مرکزی و جنوبی هم صادر می‌شود، از لحاظ ما باید آشپزی رومی نامیده شود. اما گذشته از سوابق تاریخی، که در فصل‌های دیگر بخش حاضر این کتاب مستطاب به آن‌ها اشاره خواهیم کرد، تقسیم‌بندی هنر آشپزی به سه مکتب مادر ایرانی و چینی و رومی محمل جغرافیایی روشنی هم دارد.

اروپاییان قاره‌های متصل اروپا و آسیا را به سه بخش تقسیم می‌کنند، که عبارت‌اند از خاور دور، خاور نزدیک (یا خاور میانه) و باختر یا غرب. کانون خاور دور کشور چین است، و دامنه‌های آن از یک طرف به کره و ژاپن و از طرف دیگر به هندوچین و آسیای جنوب شرقی (مالزی، اندونزی و غیره) می‌رسد. در این مناطق تمدن، و هنر ملازم با آن، آشپزی، هم به همین ترتیب گسترش یافته است؛ یعنی آشپزی چینی مادر شیوه‌های آشپزی گوناگونی است که از قرن‌ها پیش در این مناطق رواج گرفته است؛ این چیزی است که با یک نگاه به سفره اقوام این مناطق روشن می‌شود، اگرچه در هر منطقه‌ای البته رنگ بومی هم به زمینه چینی اضافه شده است.

در تقسیم‌بندی هنر آشپزی به سه مکتب ایرانی و چینی و رومی طبعاً بعضی شیوه‌های آشپزی مستقل از این مکتب‌ها به حساب نیامده‌اند. این شیوه‌ها یا از نوعی هستند که در محیط خاصی محدود مانده‌اند، مانند آشپزی مردم تبت، یا به اقوام بدوی تعلق دارند و مشکل بتوان از آن‌ها به عنوان «مکتب» آشپزی نام برد، مانند آشپزی قبایل بومی آفریقا و استرالیا. اما گذشته از این‌ها، آشپزی ژاپنی هم، که هنر بسیار پیش‌رفته‌ای است، در تقسیم‌بندی ما نمی‌گنجد و باید آن را به عنوان استثنایی بر این قاعده در نظر گرفت.

خود ژاپنی‌ها معتقدند که آشپزی آن‌ها مستقل از آشپزی چینی است، و به یک معنی حق با آن‌هاست؛ اما نه به این معنی که آشپزی ژاپنی از آشپزی چینی سرچشمه نگرفته است. روشن است که دو قوم چینی و ژاپنی در گذشته‌های دور سرچشمه واحدی داشته‌اند، گیرم این که به مدت درازی که تا اواخر قرن نوزدهم ادامه دارد، دروازه‌های ژاپن به روی جهان بیرون بسته بوده، و در این فضای بسته تمدن و فرهنگ ژاپنی شکل خاص خود را پیدا کرده است. به این ترتیب آشپزی ژاپنی از آشپزی چینی فاصله محسوسی گرفته است، ولی شباهت‌های این دو شیوه آشپزی کمابیش به جای خود باقی است.

غذا خوردن با تیرک‌های چوبی، خرد کردن مواد خوراکی پیش از پخت، به صورتی که با این تیرک‌ها بتوان خورد، بخارپز کردن یا نیم‌پز کردن بسیاری از مواد خوراکی، توجه به رنگ و شکل غذا به عنوان بخش مهمی از کیفیت آن، ریختن غذا در پیاله‌های کوچک، به کاربردن برنج به جای نان و طرز آماده کردن آن، و بسیاری چیزهای دیگر، وجوه مشترک آشپزی چینی و ژاپنی را نشان می‌دهند. به هر حال، اگر هم آشپزی ژاپنی را کاملاً مستقل از آشپزی چینی بشناسیم — چیزی که دور از واقعیت هم نیست — باز باید گفت که همان بسته بودن فرهنگ ژاپنی، که جدایی آشپزی ژاپنی و چینی را باعث شده است، مانع صدور این هنر به سرزمین‌های دیگر بوده است؛ به این دلیل، اگر داشتن مقلد و پیرو را لازمه مفهوم مکتب بدانیم، از هنر آشپزی ژاپنی نمی‌توان به عنوان یک مکتب سخن گفت. این است که در تقسیم‌بندی سه‌گانه ما آشپزی ژاپنی را باید به عنوان یک شیوه استثنایی و منزوی در نظر گرفت — مگر این که صادرات وسیع صنعت و اقتصاد ژاپن در قرن بیستم دیر یا زود باعث صدور هنر آشپزی ژاپنی هم بشود.

آشپزی ایرانی هم مانند آشپزی چینی در سرزمین خود محدود نمانده است. ایران مرکز جغرافیایی خاور میانه نیست، ولی مسلماً کانون فرهنگی این منطقه از جهان است و قرن‌ها فضای سرزمین‌های اطراف را از این لحاظ روشن کرده است. چنان که در فصل آشپزی ایرانی، صفحه ۶۹، به شرح بیشتری خواهیم دید، آشپزی ایرانی، به عنوان یکی از وجوه مهم فرهنگ خاور میانه، در واقع مکتب مادری است که دوشاخه مهم آشپزی جهان امروز — آشپزی هندی از یک طرف و آشپزی ترکی و عربی از طرف دیگر — از تنه اصلی آن روییده‌اند.

البته نفوذ آشپزی ایرانی در هندوستان به معنای وارد شدن به یک میدان خالی نبوده است. همه می‌دانیم که مردم سرزمین پهناور هندوستان، سرزمینی که امروز به سه کشور هند و پاکستان و بنگلادش تقسیم شده است، وارث یکی از کهن‌ترین و غنی‌ترین فرهنگ‌های جهان هستند و شکی نمی‌توان داشت که آشپزی بومی هندوستان پیش از پیوستن به آشپزی ایرانی مانند سایر شئون فرهنگی آن سرزمین بسیار پیش رفته بوده است. اما پس از آن که پادشاهان دودمان گورکانی در قرن دهم هجری (هفدهم میلادی) فرهنگ ایرانی و زبان فارسی را به هندوستان بردند، میان آشپزی بومی هندوستان و آشپزی ایرانی پیوندی فرخنده‌ای صورت گرفت، و نتیجه آن همین چیزی است که در دنیای امروز به نام آشپزی هندی شناخته می‌شود.

مردم هندوستان با وجود آن پیشینه فرهنگی درخشان — یاد حقیقت باید گفت به واسطه آن سابقه — هرگز منکر سهم ایرانیان در آشپزی هندی نشده‌اند، و بسیاری از فراورده‌های این آشپزی را نه تنها با نام فارسی بلکه به عنوان غذاهای ایرانی به جهانیان عرضه می‌کنند.

در مورد رابطه آشپزی ایرانی با آشپزی ترکی و عربی قضیه قدری فرق می‌کند. در هر دو مورد زمینه نخستین خالی بوده است. میان ظهور اسلام و تصرف ایران به دست اعراب بیش از سی سال فاصله نیست؛ پیش از اسلام، قبایل بدوی عرب تصویری از هنر آشپزی نداشتند و این هنر را در قرن‌های اول و دوم

هجری از ایران به سرزمین خود بردند؛ پرورش آن هم در دربار خلفای عباسی به دست ایرانیان صورت گرفت (نگاه کنید به دورنمای تاریخی در فصل آشپزی ایرانی، صفحه ۸۳).

قبایل ترک آسیای مرکزی هم پیش از گذشتن از سرزمین ایران و رفتن به آسیای صغیر (ترکیه امروز) از هنر آشپزی چیزی نمی دانستند؛ گرچه در ایران با این هنر آشنا شدند و طبعاً سهمی هم در پرورش آشپزی ایرانی پیدا کردند. بنابراین آنچه از باب هنر آشپزی به دست این قبایل به آسیای صغیر برده شد، اساساً ایرانی بود؛ بگذریم از این که بعدها هم ایرانیان در پرورش این هنر در خاک ترکیه سهم بوده اند. ولی البته آسیای صغیر مانند جزیره العرب زمینه خالی نبود؛ ترک ها پس از تأسیس امپراتوری عثمانی از یک طرف تمدن و فرهنگ هزار ساله روم شرقی (بیزنطیه) و از طرف دیگر سنت های پانصد ساله خلافت عباسی را به ارث بردند. به این ترتیب، آشپزی ترکی و عربی امروز در زمینه بسیار باروری پرورانه شد که عنصر غالب آن ایرانی بود.

درباره آشپزی رومی و شاخه های اصلی آن — ایتالیایی، فرانسوی، اسپانیایی — در فصل های جداگانه سخن خواهیم گفت؛ آشپزی رومی را هم، گذشته از زمینه های بومی آن، باید دنباله شاخه بیزنطی آشپزی رومی به شمار آورد. اینجا همین قدر باید اشاره کنیم که شاخه های ایتالیایی و اسپانیایی و روسی آشپزی رومی هم به واسطه آشپزی ترکی و عربی از تأثیر آشپزی ایرانی برکنار نمانده اند. آشپزهای هندی و پاکستانی هم البته در زمان های اخیر تر بسیاری از شیوه های آشپزی ایرانی را در مغرب زمین — به ویژه کشورهای انگلیسی زبان — گسترش داده اند.

به این ترتیب می بینیم که مردم ایران، اگرچه در تاریخ طولانی و پر حادثه این سرزمین کمتر روز خوشی به خود دیده اند، به واسطه جریان های پیچیده همین تاریخ توانسته اند یکی از سه مکتب مادر آشپزی سراسر جهان را پدید بیاورند.





فصل دوم: آشپزی ایرانی

اخطار مهم: خوانندگانی که حوصله خواندن بحث‌های تاریخی را ندارند بدین وسیله از خواندن بخش‌هایی از این فصل معاف می‌شوند.

آشپزی به معنای یک هنر ظریف، به معنای شیوه پخت و پزی که فرانسویان آن را «آشپزی عالی» (haute cuisine) می‌نامند (در این باره نگاه کنید به فصل آشپزی فرانسوی، صفحه ۱۴۶)، در بیشتر جوامع نخست در دربار پادشاهان و خانه‌های اشراف پرورانه شده و سپس در لایه‌های پایین‌تر جامعه گسترش یافته است. در عصر ما، رستوران‌ها و هتل‌های بزرگ و گران جای آن دربارها و خانه‌ها را گرفته‌اند؛ ولی گسترش آشپزی عالی در آشپزخانه‌های مردم عادی همیشه حدی دارد و تفاوت میان «آشپزی عالی» و «آشپزی عادی» کمابیش سر جای خود باقی می‌ماند. این تفاوت تنها در گرانی و ارزانی یا زیادی و کمی مواد غذایی نیست، بلکه در شیوه پخت و پز هم هست.

به نظر می‌آید که آشپزی ایرانی استثنایی است بر این قاعده؛ به این معنی که آنچه ما امروز به این نام می‌شناسیم یک شیوه پخت و پز بیشتر نیست، و اگر میان سفره دارا و ندار تفاوتی هست، این تفاوت در جنس و مقدار مواد است، نه در شیوه آماده کردن آن‌ها. برای روشن کردن این مطلب نخست نگاهی به ویژگی‌های آشپزی و سفره ایرانی می‌اندازیم و سپس سابقه تاریخی آن را به اختصار بررسی می‌کنیم.

ویژگی‌های آشپزی ایرانی

آشپزی ایرانی، مانند فرش ایرانی، اساساً هنری است توده‌ای، که در خانه‌های مردم ساده یا حتی فقیر و به دست زنان و دختران شهرها و روستاهای این سرزمین پرورانه شده است. هرچند نمونه‌های فرد اعلای آن — باز مانند فرش — از خانه‌های اعیان و اشراف جامعه سر در آورد، و هرچند آشپزی حرفه‌ای کمابیش در انحصار مردان باشد. تفاوت عمده آشپزی خانگی و آشپزی حرفه‌ای در حجم غذاست، نه در شیوه پخت و پز؛ آشپز حرفه‌ای همان آشپزی زنان خانه‌دار را در مقیاس بزرگ‌تر و با تجهیزات بیشتر تقلید می‌کند و می‌کوشد به پای آن برسد.

از میان عوامل بی‌شماری که در تکوین و تکامل این هنر مؤثر بوده‌اند، از سه عامل عمده می‌توان نام برد: فراورده‌های بومی، نوع سوخت، و نحوه زندگی مردم به طور کلی.

فراورده‌های سرزمین ایران متنوع و ممتاز است، از این جهت که اولاً در این سرزمین همه جور

اقلیمی — گرمسیر، سردسیر، بیابانی، دریایی، دشتی، کوهستانی — پیدا می‌شود؛ ثانیاً ایران بخشی است از نوار حاصل‌خیزی که از دامنه‌های هیمالیا تا سواحل اروپایی دریای سیاه کشیده شده است و سرزمین‌های کشمیر و پاکستان و افغانستان و ایران و آسیای صغیر را تا یونان و پاره‌ای از اروپای شرقی در برمی‌گیرد. میوه و سبزی و تره‌باری که از خاک این نوار به دست می‌آید از لحاظ عطر و طعم در سراسر جهان بی‌مانند است. گوشت و شیر و کره و روغن این منطقه هم به همان دلیل بر نظایر خود در سایر جاها امتیاز دارد.

در ایران، که در بخش کمابیش خشک این نوار قرار گرفته است، کشاورزی و دام‌داری آسان نیست، ولی جنس محصول همیشه مرغوب است و تنوع گیاهان بسیار بیشتر از سایر مناطق این نوار است. به این ترتیب، آشپز ایرانی کار خود را با موادی آغاز می‌کند که عطر و مزه خوب و قوی دارند و به ادویه و فلفل زیاد و سایر موادی که غذاهای کم‌مزه را ماکول می‌کنند نیازمند نیستند. از این روست که ذائقه ایرانی ملایم و حساس بار آمده است.

از طرف دیگر، به همان علت آسان نبودن کشاورزی و دام‌داری، مردم ایران آموخته‌اند که قدر آنچه را با کار و زحمت از زمین به دست می‌آورند بشناسند. در فرهنگ ایرانی گندم و جو و برنج و مانند این‌ها، و نیز آنچه از این‌ها به دست می‌آید، که مواد سیرکننده اصلی هستند، نعمت خدا شناخته می‌شوند و حرمت دارند.

در مورد گوشت و مرغ و تخم مرغ و ماهی و لبنیات این گونه حرمت ملاحظه نمی‌شود، ولی کاربرد آن‌ها هم در آشپزی همراه با ذوق و صرفه‌جویی است؛ به این معنی که انواع خورش و آبگوشت و تاس‌کباب و کباب کوبیده و بریانی و بسیاری از غذاهای دیگر را با ارزان‌ترین برش‌های گوشت — مانند سردست و دنده و گردن — درست می‌کنند. ماهیچه، که در «آشپزی عالی» فرانسوی تقریباً بی‌مصرف است، پیش ما برش بسیار مرغوبی است و در خورش و آبگوشت و پلو و بسیاری غذاهای دیگر به صورت بسیار ماکولی در می‌آید.

تا پیش از نفت و گاز و برق — یعنی تا کمتر از صد سال پیش — سوخت برای آشپزی و گرما در کشور ما از هیزم و زغال، و در بسیاری از جاها از پهن چارپایان، تأمین می‌شده است. این امر باعث شده است که پوشش جنگلی بخش‌های بزرگی از سرزمین ما از میان برود و به زمین هم کود کافی نرسد، ولی از طرف دیگر یکی از خصلت‌های بسیاری از غذاهای ایرانی از همین سوخت ناشی می‌شود. با هیزم و زغال و پهن، گیراندن و کم و زیاد کردن آتش آسان نیست؛ ولی وقتی که اجاق یا تنور برای پخت و پز آماده شد، حرارت ملایم و کمابیش یک‌نواخت تا چند ساعت برقرار می‌ماند، و این آن چیزی است که چلو و پلو و خورش و آبگوشت و بسیاری دیگر از غذاهای ایرانی لازم دارند تا به اصطلاح آشپزها دم بکشند و جا بیفتند و عطر و طعم واقعی خود را ظاهر کنند. «دم کشیدن» و «جا افتادن» مفاهیم خاص آشپزی ایرانی و مکتب‌های وابسته به آن هستند و در مکتب‌های بیگانه با آشپزی ایرانی دیده نمی‌شوند.

به واسطه عادت به نتایج همین پخت ملایم و طولانی است که امروز آشپزهای نسل قدیم‌تر

غالباً از اجاق گاز شکایت می‌کنند و معتقدند که پلو و خورش و غیره روی این اجاق خوب به عمل نمی‌آید. اما واقعیت این است که شعله گاز و نفت را بسیار بهتر از آتش هیزم و زغال و پهن می‌توان تنظیم کرد، و اگر وقت و حوصله کافی به خرج دهیم روی اجاق‌های جدید پلو به خوبی دم می‌کشد و خورش جا می‌افتد.

به هرحال، دم کشیدن و جا افتادن غذا آشپزی ایرانی را از سایر شیوه‌های آشپزی ممتاز می‌کند. ملل دیگر، به هر دلیل و موجبی که باشد، بیشتر غذاهای خود را به سرعت آماده می‌کنند، و در بعضی موارد، مثلاً در آشپزی چینی، بسیاری از مواد را فقط مختصری تفت می‌دهند، یا به اصطلاح «می‌ترسانند»، و به صورت نیم پز می‌خورند. حتی برنج چینی را (که از نوع گرده است) هم در آشپزی چینی پس از چند جوش آب‌کش می‌کنند و دم نکرده سر سفره می‌آورند. در اروپا هم این رسم چینی تاحدی رایج شده است. از آنجا که ذائقه ما ایرانی‌ها به غذای دم کشیده و جا افتاده عادت دارد، بسیاری از ما برای قبول این گونه غذاها آمادگی نداریم؛ ولی البته این امر چیزی جز عادت نیست و لذت بردن از هر نوع آشپزی را با اندکی کنج‌کاوی و تحمل می‌توان آموخت.

در خصوص تأثیر نحوه زندگی در پرورش آشپزی ایرانی، باید گفت که امروز البته جامعه متحول شده است و زنان از خانه بیرون آمده‌اند؛ ولی تا چند نسل پیش دست کم در شهرها مشغله و مسئولیت بسیاری از زنان به کار خانه و آشپزی محدود می‌شد. به این ترتیب آشپزی بخش بزرگی از روز را می‌گرفت و به نحوه‌ای از زندگی مبدل می‌شد. پاک کردن برنج، ریگ شور کردن بُشن، پاک کردن و خرد کردن سبزی، قمه کشیدن (قیمه کردن) یا کوبیدن گوشت، پیچیدن دلمه برگ مو و پر کردن شکم بادنجان و کدو و مانند این‌ها کارهایی بوده است که، مانند قالی بافی یا سوزن دوزی، به آموزش نیاز داشته است، و وقتی که آموخته می‌شده انجام دادن آن‌ها می‌توانسته است لذت بخش باشد. به همین جهت آماده کردن و پختن غذای مهمانی و جشن و نذر و حتی سوگواری همیشه فرصتی بوده است برای زنان و دختران که هنر آشپزی خود را نشان بدهند، و در این کار معمولاً زنان و دختران همسایه هم با رغبت تمام همکاری می‌کردند.

نحوه زندگی مردم ما تا چند نسل پیش طوری بوده است که تهیه بسیاری از غذاهای ایرانی را به صورت هنری وقت‌گیر و نیازمند تهیه مقدمات فراوان درآورده است. از این حیث، آشپزی ایرانی با سایر هنرهای این سرزمین، مانند فرش و شعر و تذهیب و غیره، قابل قیاس است. در عین حال، ترکیب خورش ایرانی طوری است که با در دست داشتن قرمه (گوشت پخته کنسرو شده در چربی) یا یخنی (گوشت آب‌پز) و اضافه کردن یکی دو نوع سبزی یا تره‌بار می‌توان در ظرف مدت کوتاهی آن را آماده کرد. «قرمه سبزی» امروز با گوشت تازه پخته می‌شود، ولی اسم آن نشان می‌دهد که از ترکیب قرمه و سبزی به وجود آمده است. نیمرو و اشکنه و خاگینه و ترخینه و کاله جوش و مانند این‌ها هم غذاهای «فوری» هستند که در ظرف چند دقیقه آماده می‌شوند.

همراهی پلو با خورش کشف اصلی آشپزی ایرانی است؛ اما پلو می‌تواند به صورت غذای مستقلی درآید. سبزی و تره‌بار و بشن در قیاس با گوشت و مرغ و ماهی مواد ارزانی هستند — یا

بوده‌اند؛ آشپز ایرانی با اضافه کردن این نوع مواد به برنج، آن را به صورت پلو یا دمی در می‌آورد، که نیازی به خورش جداگانه ندارد. در گذشته رسم اضافه کردن گوشت یا مرغ یا ماهی به پلوی که بنشن یا تره‌بار یا سبزی کافی داشته باشد به خانه‌های مردم متمکن، یا به مواقع خاص مانند عید و عروسی، محدود بوده و عمومیت پیدا کردن آن مربوط به سال‌های اخیر است. اما خورش هم از همراه خود جدایی‌ناپذیر نیست. در جامعه ما همواره کسانی وجود داشته‌اند که دست‌شان به پلو نمی‌رسیده و می‌بایست با نان، که به هر حال همیشه در دسترس بوده است، سیر شوند. خورش ایرانی با نان هم به همان خوبی همراه می‌شود؛ اصطلاح «نان خورش» این واقعیت را به روشنی نشان می‌دهد.

چنان که ملاحظه می‌کنیم، آشپزی ایرانی در عین حال که هنر ظریفی است و به نظر می‌رسد که از زندگی شهری در رفاه و تنعم پدید آمده، در حقیقت راهی است برای در آوردن مواد کم‌یاب و گران، مانند گوشت و مرغ و ماهی، به صورتی که مقدار کمی از آن‌ها به همراهی سبزی و تره‌بار و برنج یا نان بتواند سفره خانواده را پُر و رنگین کند. انواع پلو و خورش و آبگوشت و کوکو و اشکنه و بورانی و کاله‌جوش و غیره نمونه‌های این چاره‌اندیشی هستند و در واقع پیروزی ذوق و هوش زنان ایران را برگرانی مواد کم‌یاب نشان می‌دهند؛ بگذریم از این که در سال‌های اخیر مراجع علم تغذیه به این نتیجه رسیده‌اند که مقدار گوشت و تخم مرغ و کره‌ای که در غذاهای ایرانی به کار می‌رود از لحاظ بهداشتی هم به صلاح نزدیک‌تر است.

این رسم آشپزی صرفه‌جویانه در تمام جامعه جریان داشته است. گذشته از حماقت‌هایی مانند خوردن طلا و مروارید و جواهرات، که گویا از برخی از پادشاهان سر می‌زده، خورد و خوراکِ اشراف و اعیان ایرانی هم چیزی جز همان ساخته‌های آشپزی متعارف نبوده است، گیرم این که در آشپزخانه آن‌ها مواد کم‌یاب و گران، مانند روغن و گوشت و قند، بیشتر مصرف می‌شده، و در نتیجه افراد این لایه‌های جامعه همیشه برای فریبی بی‌تناسب و نفرس و گرفتگی عروق و سایر عوارض تغذیه سنگین آمادگی بیشتری داشته‌اند.

کاربرد فراورده‌های شیری در آشپزی ایرانی نمونه دیگری از همین اصل صرفه‌جویی است. در آشپزی چینی شیر و فراورده‌های شیری مصرفی ندارد؛ در آشپزی اروپایی مصرف عمده شیر، گذشته از خود شیر، تهیه پنیر است، که البته بسیار نغز و متنوع است؛ اما مهم‌ترین فراورده‌های شیری در آشپزی عالی فرانسوی خامه و کره است. از قول فرنان پوئن، یکی از استادان بزرگ آشپزی فرانسوی، چنین نقل می‌کنند که همیشه به شاگردان خود می‌گفته است:

“Du beurre, du beurre, et encore du beurre.” («کره، کره، باز هم کره»)

در سال‌های اخیر که نوعی پرهیز از کره شایع شده است، در آشپزی فرانسوی هم جنبش تازه‌ای به نام آشپزی نوین (nouvelle cuisine) به وجود آمده که پایه آن امساک در مصرف کره و خامه است. پیش از به بازار آمدن روغن گیاهی، مصرف اصلی کره در ایران تهیه روغن زرد (حیوانی) بوده،

که در پخت و پز، به ویژه در پلو، به کار می‌رفته است — و هنوز هم گاهی به کار می‌رود. عطر و طعم خاص این روغن، همیشه از مشخصات آشپزی ایرانی بوده است. سرچشمه این عطر و طعم، گذشته از گیاهان خوش عطر چراگاه‌های بهاری، تخمیر شیر است؛ چون که تا چندی پیش در ایران کره از دوغ گرفته می‌شد (امروز از خامه گرفته می‌شود و همان عطر و طعم شیر خام را دارد). کره دوغی، که در خراسان و کردستان آن را «مسکه» و «مشکه» (زده شده در مشک) می‌نامند، هنوز هم به مقدار محدود تولید می‌شود و مقداری روغن زرد، یا به اصطلاح تهرانی‌ها روغن کرمانشاهی، هم از آن به دست می‌آید، که در مواقع خاص به کار می‌رود؛ ولی واقعیت این است که پس از رایج شدن روغن گیاهی عطر مسکه و روغن زرد از غذاهای ایرانی کمتر شنیده می‌شود؛ تا حدی که ذائقه نسل جوان با آن آشنایی ندارد و حتی گاهی آن را نمی‌پذیرد.

روغن دیگری که در آشپزی ایرانی به کار می‌رفته روغن دنبه است، که از آب کردن دنبه گوسفند به دست می‌آید و امروز کمابیش فراموش شده است. (آنچه از آب کردن دنبه باقی می‌ماند «جزغاله» نام دارد، که قابل خوردن است). روغن دنبه عطر روغن زرد را ندارد و بهای آن هم ارزان‌تر بوده است. مردم فقیر یا متوسط معمولاً روغن دنبه مصرف می‌کردند و روغن زرد یا کرمانشاهی را برای مهمانی و جشن و مانند این‌ها نگه می‌داشتند. از آنجا که جمع کردن گوشت با فراورده‌های شیری در شریعت یهود منع شده است، ایرانیان کلمی هم در غذاهای گوشتی روغن دنبه به کار می‌بردند. ظاهراً تنها روغن گیاهی روغن کنجد بوده است، که بیشتر در شیرینی‌پزی، به ویژه در زولبیا و بامیه، به کار می‌رفته است (در شمال البته روغن زیتون هم گرفته می‌شده، و کلمی‌ها هم گاهی روغن کنجد را به جای روغن دنبه به کار می‌برده‌اند).

صنعت پنیرسازی در ایران چندان رشدی نداشته است و پنیر، با آن که همراه با نان و سبزی هنوز هم غذای کاملی به شمار می‌رود، در آشپزی مصرفی ندارد؛ بیشتر محصول شیر به صورت ماست در می‌آید، که برخلاف شیر قابل نگه داری است و از آن انواع مواد خوردنی و نوشیدنی ساخته می‌شود که نیازی به تفصیل ندارد؛ اما درباره کشک، که در واقع بخش جامد ماست است و از روند تولید کره دوغی یا مسکه برجا می‌ماند، باید گفت که تهیه این ماده غذایی یکی از چاره‌اندیشی‌های مردم ایران در برابر کمبود مواد غذایی است. برای تهیه کشک، دوغ را پس از گرفتن کره در کیسه می‌ریزند و پس از جدا کردن آب آن و سپس نمک زدن و خشک کردن به صورت کشک در می‌آورند، که به مدت دراز قابل نگه داری است. کشک نه تنها به عنوان ماده پروتئینی و در عین حال چاشنی به بسیاری از آش‌ها و بورانی‌ها و مانند این‌ها زده می‌شود، بلکه به صورت سرد و ساده یا گرم و همراه با پیاز داغ و نعنا داغ — کاله جوش — در فصل‌های کم‌یابی تره بار و گوشت، نان خورش بخش‌های بزرگی از جامعه بوده است، و هنوز هم هست. همچنین، آبی که از روند تولید کشک باقی می‌ماند پس از جوشیدن به صورت قره قروت — یا به اصطلاح مردم کرمان و حاشیه کویر «تَرَف» — در می‌آید، که چاشنی با ارزشی است، و حال آن که در غرب آبی که از پنیر باقی می‌ماند مصرفی ندارد، و چون به آسانی تجزیه نمی‌شود ناگزیر محیط زیست را آلوده می‌کند.

به نظر می‌آید که ساختن و خوردن کشک از زمان باستان در ایران مرسوم بوده است، چنان که در یکی از معدود متون غیردینی که از ادبیات پهلوی بازمانده است، یعنی در منظومه پهلوی درخت آسوریک (ترجمه دکتر ماهیار نوابی، سازمان انتشارات فروهر، تهران ۱۳۶۳، صفحه‌های ۷۵ و ۷۷)، از زبان بُز شیرده آمده است: «... از شیر من، پنیر / [و] دیگر، آفروشه و ماست [می‌سازند] دوغم را کشک کنند / برای [وَسناد] کاخ‌های شاهي.» به هر حال، قوت غالب عشایر و روستاییان ایرانی — فارس، ترک، کرد، لر، و غیره — در بسیاری از ایام سال چیزی جز ترید کشک نیست، و خود کلمه «کشک» هم بسیار کهن به نظر می‌رسد. به هر حال کشک و غذاهای کشک‌دار خاص این منطقه است و در جاهای دیگر دیده نمی‌شود.

نکته‌ای که با یک نگاه کلی به آشپزی ایرانی روشن می‌شود این است که هر کدام از غذاهای اصلی ایرانی الگویی است که به واسطهٔ قرن‌ها تجربه به دست آمده است و می‌توان آن را با مواد گوناگون پُر کرد. برای دیدن این حقیقت کافی است به انواع پلو و خورش و آبگوشت و اشکنه و کوکوی ایرانی نگاهی بیندازیم: در همهٔ این موارد می‌توان گفت که امکان تنوع بی‌پایان است، در حالی که هویت غذا — این که مثلاً پلو است یا خورش یا آبگوشت — سر جای خود باقی می‌ماند. بنابراین، خورش یا آبگوشت یا اشکنهٔ ایرانی یک غذای معین نیست، بلکه الگویی است برای درست کردن غذاهای بی‌شماری که می‌تواند با هر فصلی از سال یا هر منطقه‌ای از کشور، یا با ذوق و توانایی هر پزنده و خورنده‌ای جور در بیاید. این کیفیتی است که آشپزی ایرانی را به طور کلی از آشپزی سایر ملل ممتاز می‌کند.

(برای آن که مبادا سخن گفتن از آشپزی ایرانی به این صورت اسباب رنجش خویشاوندان دور و نزدیک ما مردم ایران بشود، این راهم باید اضافه کنیم که اولاً در اینجا منظور از ایران، ایران جغرافیایی و فرهنگی است، که سرزمین‌های گستردهٔ اطراف قلمرو کنونی کشور ایران را در بر می‌گیرد؛ ثانیاً منظور این نیست که غذاهای ملل دیگر مطلقاً قابلیت تنوع ندارند. همچنین، در این فرصت بد نیست این را هم اضافه کنیم که آنچه در این کتاب مستطاب دربارهٔ آشپزی ایرانی می‌آید به هیچ قوم یا منطقهٔ خاصی منحصر نمی‌شود. ایرانی صفت همهٔ اقوامی است که در مرزو بوم ایران باهم زندگی می‌کنند و آشپزی ایرانی هم، مانند سایر شئون فرهنگ ایرانی، در واقع «محصول مشترک» همهٔ آن‌هاست. در روند تکوین و تکامل این محصول، سهم آذربایجان و گیلان و خوزستان از سهم فارس و خراسان و تهران اگر بیشتر نباشد مسلماً کمتر نیست.)

آشپزی ایرانی دشوار نیست. اصولش ساده و الگوهایش معین است. پلو خورش، یعنی غذای مرکزی این آشپزی، از این لحاظ نمونه است. آشپز اصول آن را به آسانی فرا می‌گیرد و سپس می‌تواند در آن از لحاظ ترکیب مواد هرگونه ابتکاری از خود نشان دهد. همچنین، آشپزی ایرانی به آشپز، که همیشه زن خانه دار بوده است، اجازه می‌دهد که وقت خود را میان این کار و سایر کارهای خانه تقسیم کند. درست است که آماده کردن یک پلو دم کشیده و خورش یا آبگوشت یا

آش را چند ساعت وقت می‌برد، ولی واقعیت این است که پس از بار گذاشتن خورش یا آبگوشت یا دم کردن پلو روی آتش کم، این غذاها تا هنگام کشیدن به رسیدگی زیادی نیاز ندارند و آشپز می‌تواند با خیال آسوده به سایر کارهای خود برسد.

آشپزخانه جدید در بسیاری موارد، به ویژه در تهیه مقدمات پخت و پز، کمبود ناگزیر وقت را تا حدی جبران می‌کند، و چه بسا شیوه‌های پخت و پز را هم تا حدی تغییر می‌دهد؛ ولی این به معنای تغییر ماهیت آشپزی ایرانی نیست. همه وسایل جدید را می‌توان برای آشپزی بر پایه اصول قدیم به کار برد.

غذای ایرانی ملایم و متعادل است، به این معنی که هیچ مزه یا رنگ یا عطر قوی در آن غالب نیست. همه غذاهای اصلی چاشنی و ادویه و فلفل و زردچوبه یا زعفران دارند، ولی مقدار این‌ها همیشه اندک است. عطر و مزه غذا نه از ادویه و چاشنی بلکه از پخت ملایم و طولانی خود مواد اصلی به دست می‌آید. در آشپزی ایرانی هیچ چیزی جای آتش ملایم و پخت طولانی را نمی‌گیرد. کسانی که در غذای ایرانی بیش از اندازه چاشنی و ادویه و رنگ به کار می‌برند در واقع روح آشپزی ایرانی را چنان که هست درک نکرده‌اند.

اینجا می‌توان به مناسبت موقع نکته‌ای را در مورد چاشنی و رنگ غذاهای ایرانی در سال‌های اخیر پیش کشید. رب گوجه فرنگی، یا گوجه فرنگی تازه، ماده‌ای است که هم مزه ترش و شیرین و هم رنگ سرخ قوی دارد و می‌توان آن را به صورت چاشنی و رنگ غذا به کار برد. این کاری است که ما مدت‌هاست می‌کنیم؛ اما به نظر نگارنده، مزه و رنگ گوجه فرنگی با بسیاری از غذاهای ایرانی بیگانه است و کیفیت اصلی آن‌ها را از میان می‌برد. به علاوه، این مزه و رنگ بر هر غذایی غالب می‌شود، و از آنجا که تفاوت مزه و رنگ در خورش‌های ایرانی بسیار ظریف است، اگر قرار باشد در خورش‌های متفاوت گوجه فرنگی به کار رود، دیگر چندان تفاوتی میان آن‌ها باقی نمی‌ماند. این امر امروز به صورت آفتی برای خورش‌های ایرانی درآمده است و تنوع آن‌ها را از میان می‌برد.

نگارنده باید اضافه کند که نه با گوجه فرنگی سابقه دشمنی دارد و نه می‌خواهد در ذوق و سلیقه دیگران تصرف کند؛ آنچه می‌خواهد بگوید این است که گوجه فرنگی رنگ خالص نیست، بلکه نوعی ماده غذایی است؛ چیزی است که به هر خورشی زده شود آن را به خورش گوجه فرنگی مبدل می‌کند؛ چنان که مثلاً اگر به خورشی گوجه سبز یا آلو بزنیم، خورش گوجه سبز یا آلو به دست می‌آوریم. حال اگر کسی بخواهد همه خورش‌هایش را مبدل به خورش گوجه فرنگی کند، البته خود داند.

از این که بگذریم، گوجه فرنگی در جای خود، مانند خورش‌های ایتالیایی برای پاستا و پلو استانبولی و خاکینه (املت) اسپانیایی و میرزا قاسمی گیلانی و انواع سس‌های قرمز و گلی و سالاد — و البته «خورش گوجه فرنگی» و «آبگوشت گوجه فرنگی» — چاشنی و رنگ بسیار نغزی است که هیچ جانشینی ندارد.

* * *

همه خورش‌های ایرانی با پیازداغ فراوان شروع می‌شود، و اصولاً کمتر غذایی است که پیازداغ نداشته باشد. از همین روست که در پاره‌ای از صفحات جنوب پیازداغ را «بُن بریز» — یعنی ریختن بُن یا شالوده غذا — می‌نامند، و «بُن بریز کردن» به معنای شروع پختن خورش است.

بُن بریز جنوبی معمولاً پیازداغی است که کمی سیرکوبیده با اندکی زردچوبه و فلفل قرمز به آن اضافه می‌کنند. در آشپزی شمال هم سیر همیشه به بُن بریز اضافه می‌شود؛ در سایر جاها مصرف سیر کمابیش اختیاری و ذوقی است، ولی در هیچ جا خورش بدون پیازداغ درست نمی‌شود. پیازداغ ایرانی — و طبعاً هندی و ترکی و عربی هم — همیشه طلایی پررنگ است، و مقداری از عطر و طعم خاص غذای ایرانی ناشی از همین است. گذشته از بُن بریز، پیازداغ در آرایش بسیاری از غذاها، مانند پلو و آش و کشک و بادنجان، هم به کار می‌رود. (البته در آشپزی چینی و رومی هم پیاز نقش مهمی دارد، ولی معمولاً فقط تا آن حد در روغن تفت داده می‌شود که به صورت بلوری درآید، و مزه آن با پیازداغ ایرانی تفاوت می‌کند.)

زردچوبه و فلفل دو جزء جدایی‌ناپذیر بُن بریز خورش ایرانی هستند، گرچه مقدار آن‌ها همیشه اندک است. در جنوب ایران زردچوبه را پیش از ساییدن چند روز در آب می‌خیسانند و سپس خشک می‌کنند. آشپزهای جنوب این کار را «شیرین کردن» زردچوبه می‌نامند و معتقدند که عطر و رنگ زردچوبه شیرین کرده بهتر و بیشتر است (در این باره نگاه کنید به زردچوبه شیرین کرده در فصل ادویه، صفحه ۲۲۱).

در سال‌های اخیر زردچوبه هم مانند روغن زرد کمابیش از یاد رفته است و، چنان که اشاره شد، جای خود را به رب گوجه فرنگی داده است. به این ترتیب باید گفت که با حذف زردچوبه و روغن زرد از غذای ایرانی، عطر و طعم و رنگ کلی این غذا تا حدی عوض شده است. این که صورت جدید آن بهتر است یا بهتر نیست، طبعاً به ذوق و عادت بستگی دارد؛ ولی اگر کسی بخواهد تصویری از پلو خورش یا آبگوشت «اصیل ایرانی» به دست بیاورد، نباید این دو عنصر را از یاد ببرد. فلفلی که در بُن بریز به کار می‌رود معمولاً فلفل قرمز ساییده است، که غالباً اندکی ادویه هم به آن اضافه می‌شود (درباره ادویه ایرانی نگاه کنید به فصل ترکیب ادویه، صفحه ۲۳۰). فلفل سیاه را گاهی سرسره روی غذا می‌پاشند؛ واقعیت این است که فلفل سیاه تازه ساب کمتر سرسره ایرانی دیده می‌شود. مقدار فلفل هم همیشه بسیار اندک است، به جز در برخی از صفحات جنوب، که ذائقه مردم از آشپزی هندی و عربی متأثر شده است و غذاهای تند تا حدی رواج دارد؛ به هرحال مقدار فلفل در آشپزی ایرانی بسته به ذوق و عادت خورنده است.

ادویه را در جنوب همیشه به بُن بریز اضافه می‌کنند و اندکی در روغن تفت می‌دهند تا عطر آن «پخته» شود؛ در سایر جاها، به ویژه در آذربایجان، ادویه کمی پیش از کشیدن غذا، و گاهی هنگام کشیدن، به غذا اضافه می‌شود، تا عطر آن تازه و متمایز باشد.

زعفران به واسطه رنگ بسیار قوی و عطر خاص خود در بسیاری از غذاهای ایرانی به مقدار

اندک مصرف دارد. گاهی با اضافه کردن زعفران زردچوبه حذف می‌شود؛ ولی جمع هردو ماده رنگی و عطری هم کاملاً مرسوم است. به طور کلی چنان که قبلاً اشاره شد، می‌توان گفت که برای ذوق ایرانی رنگ زرد و زعفرانی خوشایند و اشتها انگیز است؛ در مقابل، ذائقهٔ چینی به رنگ قرمز و ذائقهٔ اروپایی به رنگ قهوه‌ای گرایش دارد؛ گرچه باید گفت که در سال‌های اخیر رنگ قرمز (گوجه فرنگی) هم نزد ایرانیان جای خود را باز کرده است.

سفرهٔ ایرانی

دربارۀ آداب سفرهٔ ایرانی پیش از نفوذ فرهنگ غربی، در ادبیات قدیم ما فقط اشاره‌های جسته‌گریخته و مبهمی دیده می‌شود؛ ولی از آنجا که این آداب هنوز در بخش‌های بزرگی از جامعه جریان دارد (گرچه به سرعت دارد بر می‌افتد)، می‌توان شرح مختصری از آن به دست داد. بیشتر جزئیات این شرح از مشاهدات خارجیانی که از ایران گذشته‌اند یا در ایران زندگی کرده‌اند به دست می‌آید؛ برای خود ما آداب و رسوم پذیرایی و غذا خوردن امر بدیهی بوده است و کمتر به فکر ضبط و ثبت آن افتاده‌ایم.

گذشته از ابن بطوطه، که در قرن هشتم هجری قمری در سفر دور و درازی گذارش به ایران هم افتاده و سفرنامه‌ای به نام *تَحْقِيقُ النَّظَارِ وَ غَرَائِبُ الْأَمْصَارِ* (ارمغان بینندگان و شگفتی‌های شهرها) نوشته است (این کتاب با عنوان *سفرنامهٔ ابن بطوطه* به قلم محمدعلی موحد - نشر آگه، تهران ۱۳۷۷ - به فارسی دل‌نشینی ترجمه شده است)، توصیف خارجیان از آداب پذیرایی و سفرهٔ شاهان ایران به زمان شاه عباس اول صفوی برمی‌گردد، که پای سفیران و جهان‌گردان خارجی به ایران باز شده است و بعضی از آن‌ها سپس مشاهدات خود را به صورت سفرنامه یا خاطرات ثبت کرده‌اند.

گذشته از این‌ها، در دو متن کهن فارسی - قابوس‌نامه (تصحیح دکتر غلامحسین یوسفی، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، تهران ۱۳۵۴) و *انیس الناس* (به کوشش ایرج افشار، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، تهران ۱۳۵۶) دستورهایی دربارۀ آداب سفره و مهمانی دیده می‌شود.

قابوس‌نامه کتابی است در اخلاق و آداب کشورداری که عنصرالمعالی کیکاووس بن اسکندر از فرمان‌روایان طبرستان در قرن پنجم هجری برای فرزندش گیلان‌شاه نوشته است و از متون کلاسیکِ نشر فارسی به شمار می‌رود. *انیس الناس* در واقع اقتباسی است از قابوس‌نامه که در قرن نهم هجری نوشته شده است و نویسندهٔ آن شخصی است به نام شجاع، که ظاهراً از نوادگان دودمان اینجو - فرمان‌روایان فارس در قرن هشتم - بوده است. هردو نویسنده از آداب مهمانی اشراف سخن می‌گویند و از «بازاریان» به عنوان مردمی که آداب مهمانی را نمی‌دانند یاد می‌کنند، اگرچه شکی نمی‌توان داشت که بازاریان و سایر طبقات اجتماعی هم آداب خاص خود را داشته‌اند. آنچه در *انیس الناس* آمده است کمابیش تکرار مطالب قابوس‌نامه است و نقل آن ضرورتی ندارد؛ اما نویسندهٔ قابوس‌نامه دربارۀ آداب سفره و مهمانی چنین می‌نویسد:

«... بدان که عادت مردمان بازاری چنان رفته است که بیشتر طعام به شب خورند، و آن سخت زیان کار است؛ دایم با تَخْم [رودل] باشند؛ و مردمان سپاهی پیشه را عادت چنان است که وقت و ناوقت ننگرند، هر وقت که یابند بخورند و بدان مشغول باشند؛ و این عادت ستوران باشد، که هر گاه که علف یابند همی خورند. و مردمان خاص و محتشمان به شبان روزی اندر یک بار نان [غذا] خورند، و این اندر طریق خویشتن داری نیکوست، ولیکن تن ضعیف گردد و مرد بی قوت بود. پس چنان صواب تر که مردم محتشم یا ممداد به خلوت مسکه بکنند [ناشتایی بخورد] و آنگاه بیرون آید و به کدخدایی [گرداندن امور] خویش مشغول شود تا نماز پیشین [نماز ظهر] بکند ... و آن کسانی که با تو نان خورند حاضر فرمای کردن تا با تو نان خورند.

«اما نان به شتاب مخور و آهسته باش، و بر سر نان [سرسفره] با مردمان حدیث همی کن [گفت و گو کن]، چنان که در شرط اسلام است؛ و لکن سر در پیش افکنده دار و در لقمه مردمان منگر. اما تو به خویشتن مشغول باش، نخست بر بوارد [خنکی] خوردن درنگ همی کن. آنگاه بعد از آن کاسه فرمای نهادن. و رسم محتشمان دو گونه است: بعضی نخست کاسه خویش فرمایند نهادن، آن وقت از آن قوم؛ و بعضی نخست آن قوم فرمایند نهادن، آنگاه آن خویش؛ و این نیکوتر، که این طریق کرم است و آن طریق سیاست.

«اما بفرمایند تا چون کاسه آرند از لونی به لونی روزگار برند، که همه شکم‌ها یک سان نباشد. چنان کن که چون از خوان برخیزی کم خوار و بسیار خوار هردو سیر باشند. و اگر پیش تو خوردنی بود [که] پیش دیگران نبود، دیگران را از آن نصیبی همی کن. و بر سر نان بر ترش روی مباش و بر خوان سالار بر خیره جنگ مکن، که فلان خوردنی نیک است یا فلان خوردنی بد است...» (صفحه‌های ۶۴-۶۶).

«... و چون میهمانان در خانه تو آیند هر کسی را پیش باز همی رو و تقریبی همی کن اندر خور ایشان، و تیمار هر کسی به سزا همی دار... اگر وقت میوه بود، پیش از نان [غذا] خوردن میوه‌های تر و خشک پیش ایشان نه تا بخورند. و یک زمان توقف کن، آنگاه مردمان را به نان بر، و تو منشین تا آنگاه که میهمانان بگویند. چون یک بار بگویند بنشین و با ما مساعدت کن، تو گوی: شاید بنشینم؟ بگذاریت تا خدمت کنم. و چون یک بار دیگر تکرار کنند، بنشین و با ایشان نان خور. اما فرود همه کس نشین، مگر مهمانی سخت بزرگ بود که نشستن ممکن نباشد. و عذر خواه از مهمان، که عذر خواستن طبع بازاریان بود. هر ساعت مگوی که ای فلان نان نیک بخور، هیچ نمی‌خوری، به جان تو که شرم نداری [شرم مکن]، من خود سزای تو چیزی نتوانستم کردن، ان شاء الله بار دیگر عذر این بار خواهم؛ که این نه سخنان محتشمان باشد؛ لفظ کسی بود که به سال‌ها مهمانی یک بار کند، از جمله بازاریان، که از چنین گفتار مردم خود شرم زده گردد و نان نتواند خوردن، و نیم سیر از نان برخیزد.

«و ما را به گیلان رسمی است خوب؛ چون مهمانی را به خوان برند، کوزه‌های آب [و] خوردنی در میان خوان بنهند و مهمان خدای [میزبان] و پیوستگان او از آنجا بروند، مگر یک کس از دور

باید از بهرکاسه نهادن را، تا مهمانان چنان که خواهند نان بخورند... بعد از دست شستن گلاب و عطر فرمای و چاکران و بندگانِ مهمانان را نیکو تعهد کن، که نام و ننگ ایشان بیرون برند. و اندر مجلس نقل و اسپرغم [ریحان] بسیار فرمای نهادن، و مطربان خوش فرمای آوردن، و تانیید خوش نبود مهمان مکن، که همه روز خود مردمان نان خورند...» (صفحه‌های ۷۱-۷۲).

چنان که در قسمت دورنمای تاریخی فصل حاضر بیان خواهیم کرد، ما ایرانیان، دست کم در دوره اسلامی، همیشه سفره را روی زمین می‌انداخته‌ایم و با دست غذا می‌خورده‌ایم. در آن بخش‌های جامعه که امروز رسم میز و صندلی و قاشق و چنگال و کارد رایج شده است (کارد کمتر به چشم می‌خورد) آداب سفره هنوز شکل معینی نگرفته و بسته به این است که از کدام ناحیه مغرب زمین، و به طور مستقیم یا به واسطه، وارد شده باشد؛ به این ترتیب از غذا خوردن بر سر میز و با قاشق و چنگال در عصر جدید هنوز مشکل بتوان به عنوان آیین ایرانی سخن گفت.

به هر حال، از مطالعه زندگی موجود و از روی ملاحظات نویسندگان ایرانی و خارجی درباره آداب سفره و پذیرایی در میان مردم طبقه متوسط ایران تصویر زیر را می‌توان ترسیم کرد.

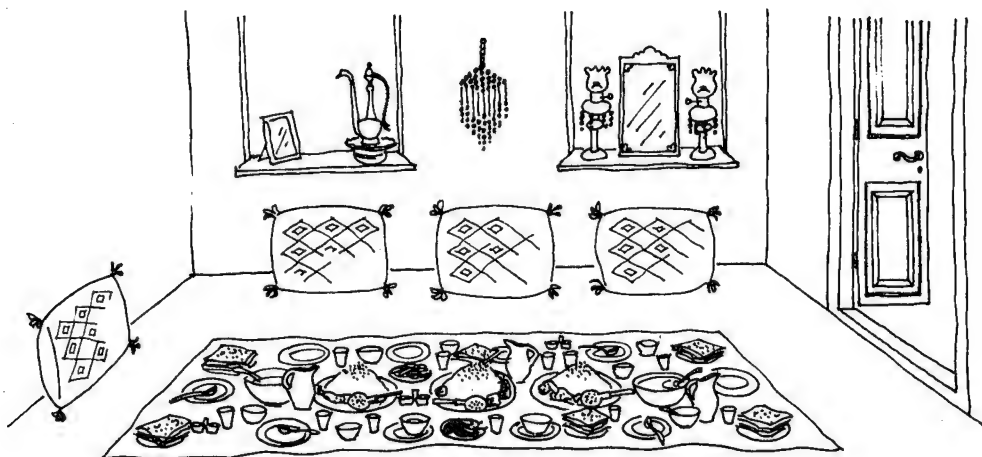
آرایش خانه طبقه متوسط ایرانی بسیار ساده بود: چند قطعه فرش زیبا لب به لب کف اتاق را می‌پوشاند و چند بالش یا پستی، با دشکچه یا بدون آن، کنار دیوار قرار داشت؛ همین. روز مهمانی برای اهل خانه روز فرخنده‌ای به شمار می‌رفت و از چند روز پیش به پیش‌باز آن می‌رفتند. دخترهای کدبانوی خانه و حتی بعضی از همسایه‌ها در تدارک غذاها به او کمک می‌کردند. حیاط خانه آب و جارو و اتاق‌ها مرتب می‌شد. در حیاط را برای ورود مهمان‌ها باز می‌گذاشتند. میزبان تادم در به پیش‌باز مهمان‌ها می‌رفت و پس از سلام و علیک در برابر آن‌ها تعظیم می‌کرد و کلماتی از این قبیل بر زبان می‌آورد: «خوش آمدید، صفا آوردید، سرافراز فرمودید»؛ سپس آن‌ها را به اتاق پذیرایی راهنمایی می‌کرد.

مهمان‌ها دور اتاق می‌نشستند — بزرگ‌ترها چهارزانو و جوان‌ترها دوزانو. جای اشخاص برحسب سن یا مقام اجتماعی معین بود. کسانی که مرتبه‌شان از این لحاظ محرز نبود تواضع می‌کردند و پایین‌تر، یعنی نزدیک‌تر به در ورودی، می‌نشستند. جای میزبان کنار در بود. با ورود هر مهمان تازه‌ای همه از جا بلند می‌شدند و جای خود را به او تعارف می‌کردند. اگر تازه‌وارد مرد مسن و محترمی بود، با اصرار او را به بالای مجلس می‌بردند. پس از نشستن او، مهمانان دیگر یکایک دست راست خود را بر سینه می‌گذاشتند و سری به جانب او فرود می‌آوردند و احوال‌پرسی می‌کردند. پیش از شام نوعی تنقل — شیرینی، آجیل، میوه — به مهمانان تعارف می‌شد و یک سینی چای تازه دم با یکی دو قلیان چاق کرده دور می‌گشت؛ معمولاً شربت داده نمی‌شد، زیرا این کار را «پرکردن شکم مهمان با آب» می‌دانستند. مهمان‌های قلیانی معمولاً یک ماسوره نقره‌ای در جیب داشتند که هنگام کشیدن قلیان آن را سر نی پیچ می‌زدند.

(در مجالس اعیان و اشراف رسم بر این بود که هرکسی قلیانش را با خودش داشته باشد تا نوکرش قلیان را پس از چاق کردن به مجلس بیاورد و به او تقدیم کند. گاهی بر سر تقدم و تأخیر قلیان رقابت درمی گرفت و میانه اشخاص به هم می خورد. می گویند یک بار در مجلسی قلیان میرزا حسن خان مستوفی الممالک، صدراعظم مظفرالدین شاه، را پس از قلیان شخص دیگری برایش می آورند، ولی او می گوید که دود را ترک کرده است و دیگر هرگز در ملاء عام قلیان نمی کشد.)

مهمانان معمولاً دو به دو و با صدای آهسته با هم سخن می گفتند و بعضی به نشانه زهد یا تشخص تسبیح می گرداندند؛ هرگاه یکی از بزرگان مجلس سخن می گفت، همه ساکت می شدند و گوش می دادند. فقط بزرگان حق شوخی کردن داشتند — و اشخاصی که به شوخ طبعی و خوش مزگی معروف بودند، و معمولاً در هر مجلسی پیدا می شدند و اسباب تفریح خاطر حضار را فراهم می کردند. چند دقیقه پیش از صرف شام، آفتابه و لگن می آوردند تا مهمان ها دست خود را بشویند. این کار را شخص میزبان یا پیش خدمت او انجام می داد، که حوله پاکیزه ای روی دوش انداخته بود و آن را به مهمانان می داد تا دست خود را خشک کنند. شست و شو همیشه مختصر بود و با ظرافت صورت می گرفت.

سفرة شام را در همان اتاق نشیمن یا در اتاق مجاور (سفره خانه) می انداختند. سفره، چارگوش درازی بود از پارچه قلمکاری یا کتان سفید، که روی چرم یا مشمع گسترده می شد. ابتدا برش های نان تازه و ظرف های سبزی خوردن و پنیر و پیاله های ترشی و ماست و نمکدان اطراف سفره چیده می شد. به تعداد مهمان ها بشقاب کنار سفره می گذاشتند. ظرف های پیش غذا و پس غذا را در سفره می چیدند. قاب ها یا لنگری (سینی) های چلو سفید و پلو، که با کمی برنج زعفرانی آرایش شده بود، با کفگیر بهره در یک ردیف وسط سفره قرار می گرفت. گوشت و مرغ معمولاً لای پلو نیمه پنهان بود و قدح ها و کاسه های آش و خورش را با ملاقه و قاشق به طور قرینه در ردیف سینی های پلو می چیدند. پیش غذا و هوسانه و پس غذا یا دسر، مانند بورانی و کشک و لبو و کدو و بادنجان سرخ کرده و کشک و



بادنجان و شامی و حلوا و خرما و خربزه و غیره، در بشقاب‌های لب‌تخت در گوشه و کنار سفره پراکنده می‌شد، به طوری که در دسترس همه باشد. برای هر پنج شش نفر مهمان یک قده افشیره یا دوع با یخ و قاشق چوبی افشیره خوری و لیوان بلوری در نظر می‌گرفتند. غذا همیشه بسیار بیشتر از اشتهای مهمانان بود، به طوری که مقدار زیادی در سفره باقی می‌ماند. این غذا را سپس خدمت‌گاران و آن عده از اعضای خانواده که در مجلس حاضر نمی‌شدند می‌خوردند و به مستمندان محل هم می‌دادند. وقتی که چیدن سفره کامل می‌شد، میزبان در حال ایستاده هردو دست را بر سینه می‌گذاشت و می‌گفت: «بسم‌الله، بفرمایید.» مهمانان منتظر می‌ماندند تا مسن‌ترین و محترم‌ترین فرد از جای خود حرکت کند، سپس آهسته به طرف سفره می‌رفتند. هرگاه مهمانی سر سفره نمی‌آمد، این نشان می‌داد که به مناسبتی از میزبان گله‌مند است، ولی با آمدن به مجلس مهمانی گام خود را برای آشتی برداشته است و حالا منتظر است که میزبان از او دل‌جویی کند؛ یا اصولاً با میزبان میانه‌ای ندارد و حاضر نیست نان و نمک او را بخورد.

همه چهارزانو یا دوزانو جلو بشقاب خود می‌نشستند، ولی دست به غذا نمی‌بردند تا مهمان ارشد غذای خود را بکشد. در این فاصله همه با تحسین به ظرف‌های غذا و آرایش سفره نگاه می‌کردند؛ بعضی «به به!» می‌گفتند و دیگران با حرکت سر تصدیق می‌کردند. هنگام دست بردن به غذا همه زیر لب «بسم‌الله» می‌گفتند و سپس غذای خود را در سکوت می‌خوردند. گاهی مهمان‌های بزرگ سال با گفتن «عجب آشی است!» یا «عجب خورشی است!» غذا را تحسین می‌کردند.

صرف غذا ترتیب معینی نداشت؛ هرکس هرچه می‌خواست برای خودش می‌کشید. میزبان مهمانان را به خوردن تشویق می‌کرد و گاهی شخصاً با اصرار برای آن‌ها غذا می‌کشید. سبزی خوردن را هرکسی با دست برمی‌داشت و کنار بشقاب خود روی سفره می‌ریخت. ترشی و ماست و بورانی و مانند این‌ها با قاشق به بشقاب اضافه می‌شد. معمولاً غذا را با آش یا نوعی پیش غذا شروع می‌کردند، ولی بسیار پیش می‌آمد که خورنده پس از خوردن پلو یا چلو خورش باز قدری پیش غذا یا آش برای خود می‌کشید و این باعث تعجب کسی نمی‌شد. خوردنی‌های شیرین، مانند حلوا و خرما و خربزه، دست آخر خورده می‌شد.

خورنده با چهار انگشت دست راست به کمک شست لقمه کوچکی در بشقاب درست می‌کرد، سپس آن را با ظرافت برمی‌داشت و به دهن می‌گذاشت. کسانی که می‌خواستند ظرافت بیشتری به خرج دهند انگشت کوچک را عجالتاً از خدمت مرخص می‌کردند. قاشق فقط در خوردن آش و بورانی و غذاهای شل به کار می‌رفت. نان کمتر خورده می‌شد، ولی گاهی خورندگان لقمه غذا را به کمک یک تکه کوچک نان از بشقاب برمی‌داشتند. چیزهایی مانند حلوا و خرما و شیرینی را با دو انگشت اول و شست می‌خوردند. گرفتن لقمه بزرگ یا «کله‌گره‌ای»، پرکردن دهن، ریختن غذا هنگام برداشتن لقمه، صدا در آوردن از دهن یا باز کردن دهن هنگام جویدن غذا و حرف زدن خلاف ادب محسوب می‌شد. بسیاری از اشخاص دوست داشتند که غذای خود را با یکی دو لقمه نان و پنیر و سبزی تمام کنند، و این را «طلایی کردن دهن» می‌نامیدند.

صرف غذا با «الهی شکر» یا «الحمد لله» به پایان می‌رسید. معمولاً یکی از مهمان‌ها که در مرتبه اجتماعی پایین‌تری قرار می‌گرفت و سر و زبان بهتری داشت، از طرف همه میزبان را دعا می‌کرد: «خداوند در خانه شمارا همیشه باز نگه دارد»، یا «خداوند رزق و روزی شما را زیاد کند»، یا «سفره شما همیشه پهن باشد». گاهی از طرف بزرگ‌ترها اشاره‌ای هم به تهیه کنندگان غذا می‌شد: «دست و پنجه‌شان درد نکند»، یا «این دست و پنجه را باید طلا گرفت».

آنگاه دوباره آفتابه و لگن دور می‌گشت، دست‌ها شسته و خشک می‌شد، و مهمان‌ها به سر جای خود بر می‌گشتند و باز بساط چای و قلیان به مجلس می‌آمد. سفره برچیده می‌شد، ولی معمولاً ظرف‌های خربزه و حلوا و خرما و مانند این‌ها را در مجلس باقی می‌گذاشتند. پس از شام مقررات مجلس راحت‌تر می‌شد و گروه‌های کوچک دوستان نزدیک دور هم می‌نشستند.

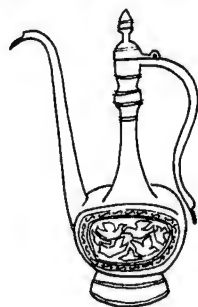
هنگام رفتن، مهمان‌ها یک‌یک با میزبان خدا حافظی می‌کردند و میزبان آن‌ها را تادم در بدرقه می‌کرد. اگر میزبان آشپز یا پیش‌خدمت داشت مهمان‌ها می‌توانستند او را صدا کنند و در ضمن تعریف از دست‌پخت و خدمت او انعامی کف دستش بگذارند؛ این کار مجاز بود و باعث رنجش میزبان نمی‌شد.

آنچه گذشت مربوط به مهمانی کمابیش رسمی بود، یعنی وقتی که میزبان به مناسبتی رسماً از جمعی از دوستان و آشنایان خود برای صرف شام دعوت کرده باشد. ولی طبعاً نوعی مهمانی غیررسمی هم در میان مردم رسم بوده است.

مهمان غیررسمی شخصی بود که به مناسبت خویشاوندی یا دوستی تصمیم می‌گرفت تنها یا با خانواده‌اش سری به خانواده میزبان بزند، یا مسافری که گذارش به شهر یا روستای میزبان می‌افتاد و، باز به همان مناسبت، به خودش اجازه می‌داد که یک یا چند شب در خانه میزبان منزل کند و بر سفره خانوادگی او بنشیند. مسافر خانه و تالار غذاخوری برای مردم غریب و بی‌کس و کار بود، و به همین جهت این مؤسسات تا عصر جدید در جامعه مارشده نداشتند. در هر حال، پذیرایی از مهمان سرزده یکی از وظایف حتمی هر خانواده آبرومندی محسوب می‌شد و آنچه ما به عنوان مهمان‌نوازی ایرانی از آن نام می‌بریم در این گونه مواقع بیشتر خود را نشان می‌داد.

سفره خانوادگی معمولاً چرمی و گرد بود و اعضای خانواده دور آن روی زمین می‌نشستند. افراد خانواده دست را در حیاط می‌شستند، ولی برای پدر خانواده و مهمان آفتابه و لگن به اتاق می‌آوردند. پلو خورش را معمولاً از یک لنگری بزرگ و آش را در

کاسه‌های تکی می‌خوردند. با آمدن مهمان سفره اندکی رنگین‌تر، غذا اندکی چرب‌تر و شیرین‌تر و محیط خانه بسیار گرم‌تر می‌شد؛ چربی و شیرینی مواد کم‌پای می‌بودند که مقدار آن‌ها حد سخاوت و



مهمان‌نوازی را نشان می‌داد؛ حضور مهمان موهبتی بود که همه افراد خانواده از آن لذت می‌بردند و یاد آن را سال‌ها در خاطر نگه می‌داشتند.

گذشته از رسم غذا خوردن با دست و از یک ظرف، که به نظر می‌رسد برای همیشه از میان ما رفته است، بسیاری از این مراسم و شیوه‌های زندگی و پذیرایی هنوز، کم یا بیش، در بخش‌های بزرگی از جامعه ایرانی به قوت خود باقی است.

دورنمای تاریخی

در تاریخ زمان باستان از فروشکوه دربار پادشاهان ایران، که فرمان‌روای بخش بزرگی از جهان متمدن زمان خود بودند، سخن بسیار گفته شده، ولی از خورد و خوراک آن‌ها خبر مستندی به ما نرسیده است. حکیم ابوالقاسم فردوسی در بند سوم داستان جمشید، در آغاز شاهنامه، به غذاهایی که خورشگر (آشپز) فراهم می‌سازد با این ابیات اشاره می‌کند (البته ما وارد بحث اختلاف نسخه‌ها نمی‌شویم):

فراوان نبود آن زمان پرورش	که کمتر بُد از خوردنی‌ها خورش
ز هر گوشت از مرغ و از چارپای	خورشگر بیاورد یک یک به جای
خورش زرده خایه‌دانش نخست	• بدان داشتش یک زمان تن درست
خورش‌ها ز کبک و تذرو سپید	• بسازید و آمد دلی پر امید
سیم روز خوان را به مرغ و بره	• بیاراستش گونه‌گون یک سره
به روز چهارم چو بنهاد خوان	خورش ساخت از پشت گاو جوان
بدو اندرون زعفران و گلاب	همان سال خورده می و مُشک ناب

در متون تاریخی، نخستین مطلبی که در این باره می‌خوانیم چند سطری است که ثعالبی نیشابوری (قرن پنجم هجری) در ضمن شرح کارهای بلاش پسر فیروز ساسانی نوشته است (تاریخ ثعالبی، ترجمه محمد فضائلی، پاره نخست: ایران باستان، نشر نقره، تهران ۱۳۶۸):

«... و آنچه برای اواز انواع خوردنی‌ها ساخته و فراهم می‌گشت قسمتی از غذای شاهانه بود، و آن گوشت بریان شده گرم و سرد و گوساله در پوست پخته و سبکا [آش اسفناج] و ماهی پخته سرد و گوداب [یا جوداب، غذایی از گوشت و برنج و قند] و دلمه و مصوص [کبک بریان پرورده در سرکه] و افروشه [شیرینی] با شکر طبرزد که نوع خراسانی آن مرغ بر باب‌زن [سیخ چوبی یا آهنی] کشیده و گوشت بریان شده در تابه با روغن گاو و خامیز [لرزانک یا ژله گوشت سرد] و نوع رومی آن را با شیر و شکر و تخم مرغ و عسل و برنج و روغن و شکر می‌ساختند و قسمی غذای دهقانان بود که



گسترش تهرانی آستیری ایرانی در شبه قاره هندوستان، آسیای
میانه، آسیای صغیر، سرزمین های عربی و افریقای شمالی

گوشت نمک سود و نارسود [پرورده در آب انار] گوسفند و تخم مرغ پخته، بوده است» (صفحه ۳۷۷).

در تاریخ ثعالبی گفت و گویی هم از زبان خسرو پرویز ساسانی و خدمت گارش، رودکِ خوش آرزو، نقل شده است. ثعالبی می گوید که این رودک «غلامی بود از فرزندان دهگانان که ویژه خدمت پرویز بود [و] در پاکیزه فراهم آوردن خوردنی ها و گوارا ساختن غذاها و خوب عرضه کردن و زیبا توصیف کردن آن ها سرآمد بود» (صفحه ۴۴۷)؛ سپس چنین ادامه می دهد:

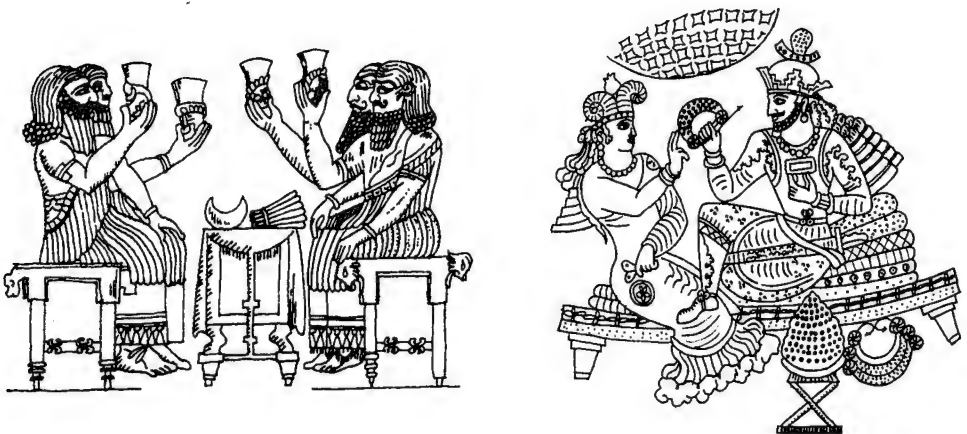
«... روزی پرویز از او پرسید: گواراتر و موافق طبع تر و لذیذترین غذاها کدام است؟ گفت: آن غذایی که با سلامت تن و آسایش خیال و شادی دل و اشتها و گرسنگی زیاد با یاران و دوستان صرف کنی. گفت: چه خوب گفتی! اینک بگو گواراترین گوشت چهارپایان کدام است؟ گفت: گوشت برهیی که شیر دو میش نوشیده و دو ماه چریده، به سیخ کشیده و در تنور کباب شده باشد، یا گوشت بزغاله فربیی که شوربا با آن طبخ کنند، یا گوشت سینه ماده گاو گشن ناگرفته و فربیی که از آن سکبا [آش ساک: اسفناج] فراهم کنند. گفت: نیکو گفتی. [اکنون] به من بگوی لذیذترین خوراک ها کدام است؟ گفت: مغز استخوان و سر [مُخ]. گفت: بهترین گوشت پرندگان را برگوی. گفت: تذرو فربیی جوان که با کبک زمستانه و تخم کبوتر در روغن پخته و جوجه مرغ که در جوانه گندم و شاه دانه و روغن زیتون پرورده شده باشد. گفت: بهترین ترشی ها کدام اند؟ گفت: گوشت نازک گوساله که در سرکه بسیار ترش و خردل تند و تیز خوابانده باشند. گفت: بهترین خامیز [ظاهراً نوعی ژله گوشت] کدام است؟ گفت: گوشت های آهوان که خُرد و نازک کرده و در سرکه و خردل و آبکامه [آب گوشت] و شِیت و سیر و زیره سبز و زیره سیاه کرمانی بپرورند. گفت: بهترین شیرینی ها کدام است؟ گفت: اشکنه [که ظاهراً نام نوعی شیرینی بوده است] که با آرد برنج و شیر ماک و چربی آهو و قند فراهم آرند و دیگر جوزینه که با روغن بادام شیرین و شربت قند و گلاب سازند و دیگر لوزینه و نبات و گلاب و دیگر پالوده با شکر و عسل» (صفحه های ۴۴۷-۴۴۸).

اگر آنچه را که فردوسی و ثعالبی نام می برند نمونه هایی از غذای شاهان زمان باستان فرض کنیم، باید گفت در آشپزخانه این شاهان غذایی که امروز آشنا باشد کمتر به چشم می خورد. گوشتِ شکار و مواد کم یاب و گران بهارا طبعاً باید انتظار داشت؛ منظور فردوسی از خورش «پشت گاو جوان» (راسته گوساله)، مرغ و بره هم بی گمان انواع کباب است. به این ترتیب، گذشته از سکبا (آش ساک) و پالوده، از آشپزی ایرانی، به ویژه از عناصر اصلی آن، خورش به معنای امروزی کلمه و برنج و نان، اثری نمی بینیم. ولی مسلماً توده مردم این سرزمین خورد و خوراک ساده تر و ارزان تر خود را داشته اند، و سرچشمه اصلی آشپزی ایرانی را باید در همین جا جست و جو کنیم. خواهیم دید که در دوره های بعد همین خورد و خوراک توده ای و روستایی است که به دربار خلفای عباسی و ایلخانان مغول و امیران گورکانی نفوذ می کند؛ اما پیش از پرداختن به این سرچشمه، باید دید آن

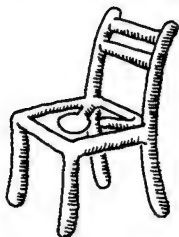
خورش‌های شاهانه چه گونه صرف می‌شده، و آداب بزم و سفره در گذشته دور این سرزمین به چه صورتی بوده است.

از بررسی آثار باستانی چنین برمی‌آید که در این منطقه از جهان، دست کم در دربار شاهان و در خانه‌های اشراف، نوعی میز و صندلی و ابزار غذا خوردن وجود داشته است. برای نمونه، نقش روی یک جام ساسانی که در گالری هنر والترز، بالتیمور، ایالات متحده، نگه داری می‌شود، مجلس بزمی را نشان می‌دهد که در آن مرد و زنی، که ممکن است شاه و ملکه باشند، روی تخت نشسته‌اند و جلو آن‌ها یک سینی پر از غذا روی چارپایه قرار دارد، و غذایی که در سینی کُوت شده ممکن است پلو باشد (نگاه کنید به هنر ایران، نوشته رومان گیرشمن، ترجمه بهرام فره‌وشی، جلد دوم: دوره پارت و ساسانی، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، تهران ۱۳۵۰، صفحه ۲۱۸).

از زمان‌های کهن‌تر هم آثاری به دست آمده است که کمابیش همین صحنه را نشان می‌دهد. یکی از این آثار جامی است مربوط به ۱۲۳۵-۱۲۱۰ پیش از میلاد، که در سال ۱۳۶۱ در بهبهان به دست آمده و در میان باستان‌شناسان به نام «جام ارجان» یا «جام زندگی» شناخته می‌شود و به یک مجموعه خصوصی در تهران تعلق دارد. روی جام ارجان چند مجلس تصویر نقش شده است، از جمله مجلسی که در آن یک مرد و یک زن روی تخت در کنار میز غذا نشسته‌اند و دو نفر نوازنده یا ساز پشت سر آن‌ها ایستاده‌اند (مجله اثر، نشریه سازمان میراث فرهنگی کشور، شماره



۱۷ ویژه جام ارجان، بهار ۱۳۶۹). روی چند جام دیگر، که از دوره هنر ایلامی در لرستان به دست آمده و اکنون در موزه‌های لندن و لیون و موزه هنر مشرق زمین رم و در مجموعه خصوصی کوتولایکس در ژنو نگه داری می‌شوند، هم تصویرهایی مانند مجلس جام ارجان نقش شده است. همچنین، در تصویری که رومان گیرشمن در جلد دوم کتاب هنر ایران از کتابی به قلم جی. رولینسون



میناتور صندلی، مفرغ،
املش، هزاره اول ق. م.

نقل کرده است، چند مرد آشوری را می‌بینیم که روی دو صندلی پشت میز رو به روی هم نشسته‌اند و جام در دست دارند؛ و لازم به گفتن نیست که تمدن‌های آشوری و هخامنشی به هم نزدیک بوده‌اند. در موزه ایران باستان هم مینیاتور مفرغی یک صندلی مربوط به هزاره اول پیش از میلاد (دوره هخامنشی) هست که در املش به دست آمده است و شباهت غریبی به صندلی امروزی دارد، همچنین در صفحه‌های دیگر این پیش‌گفتار تصویرهای دیگری از ابزارها و ظرف‌های غذاخوری ملاحظه می‌کنید که مربوط به دوره‌های مختلف پیش از اسلام است و در کاوش‌های باستان‌شناسی به دست آمده است. (تهیه این تصویرها به لطف مدیریت و کارکنان موزه ایران باستان برای ناشر مقدور شده است.)

درباره دوره پانصد ساله حکومت پارت‌ها یا اشکانیان، چنان که می‌دانیم اطلاع ما بسیار اندک است؛ فردوسی سرگذشت آن‌ها را با این بیت معروف برگزارد می‌کند:

از ایشان به جز نام نشیده‌ام / نه در نامه خسروان دیده‌ام

اما گذشته از شاهنامه فردوسی و تاریخ‌تعالی، درباره زندگی ایرانیان در دوره اخیر ساسانی، از متون تاریخی و ادبی و سیر عربی هم اطلاعاتی به دست می‌آید. شادروان محمدعلی امام شوشتری در مقاله‌ای با عنوان «هنر زیبای خوراک‌پزی و خوان‌آرایی در ایران باستان» (مجله بررسی‌های تاریخی، شماره ۱، سال سوم، ۱۳۴۷، صفحه‌های ۹۷-۱۲۴) مقداری از این اطلاعات را گرد آورده است. آنچه از این نوشته‌های قدیم و مشاهدات خارجیان در زمان‌های اخیر بر می‌آید این است که سفره شاهان ایران رنگین بوده است، ولی آداب سفره چندان راحت به نظر نمی‌رسد. امام شوشتری از قول جاحظ بصری، نویسنده عرب در قرن سوم هجری، در کتاب التاج یا اخلاق الملوک (که مطالب آن از یک کتاب پهلوی به نام آیین‌نامک گرفته شده) چنین نقل می‌کند که:

«... پیش از آغاز شدن بزم در ایوان، مردی که بر ستاره (پرده شاهی) گمارده بود و پسر یکی از اسواران بود و خُرَّم‌باش نامیده می‌شد، بر بلندترین جا بر می‌آمد و بانگ بر می‌داشت، چنان که همه حاضران بشنوند: ای زبان سرت را نگه دار، زیرا امروز با پادشاه همنشین خواهی بود!»

بنا به گفته جاحظ، مهمانان بر حسب مقام و مرتبه اجتماعی‌شان در جاهای معین می‌نشستند و «بر خوان شاه هیچ‌کس نباید با او سخن جدی یا شوخی بگوید، و اگر خودش سخن گفت نباید مانده آن را دیگری بیاورد؛ تنها باید با فروتنی به سخن او گوش فرا داشت»؛ و «هنگامی که شاهنشاه خوراکی می‌خورد هیچ‌کس نباید به او دیده بدوزد و نیز هیچ‌کس نباید دست به پیش‌دستی او دراز کند». منظور نویسنده مسلماً این نیست که دست دراز کردن به پیش‌دستی اشخاص دیگر در میان ایرانیان مجاز بوده است. اما «از آیین‌های شاهی یکی آن است که در پیش روی هر مهمان یک ظرف از همان خوراک‌ها نهاده شود — سفت یا نرم، گرم یا سرد — که پیش روی پادشاه نهاده‌اند، و شاه

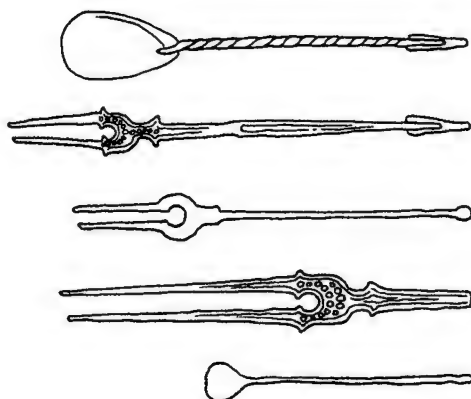
هیچ گاه نباید خود را به خوراکی به جز خوراکی مهمانانش ویژه سازد». همچنین، از قراری که جاحظ می گوید «در هنگام پیش آمدن حوادث سخت، مانند جنگ و امثال آن، خوان گستری در دربار موقوف می شد و بر خوان شاهنشاه جز نان و نمک و سرکه و سبزی چیزی نمی نهادند و خوالیگر [آشپز] در طبقی بزم آورد [لقمه پیچیده یا ساندویچ] می آورد...»

در خصوص ابزار غذا خوردن، امام شوشتری معتقد است که «در ایران باستان خوراک را با چنگال و قاشق می خوردند»؛ زیرا «یگذیریم از قاشق ها و چنگال هایی که در کاوش های باستان شناسی به دست آمده، گفت و گوهایی است که در سده دوم و سوم هجری میان شعویان و هواخواهان عرب در گرفته بود و از جمله در این زمینه نیز سخن رفته است [که] ایرانیان دست آوردن به خوراک را زشت می دانستند...» واقعیت این



قاشق سفالی، سیلک کاشان، هزاره اول ق.م.

است که ابزارهایی، مانند کارد کوچک و چنگال دوشاخه و ملاقه پایه داری که می توان روی سفره گذاشت بدون آن که کفه آن با سفره تماس پیدا کند، از زمان باستان برجا مانده و نمونه های آن در موزه ایران باستان نگه داری می شود؛ و این ابزارها ممکن است ویژه غذا خوردن بوده باشد. نکته ای که نظر امام شوشتری را تأیید می کند این است که، چنان که خود او آورده است، دینوری، نویسنده ایرانی تبار عرب در قرن سوم هجری، در کتاب عیون الاخبار می گوید: «در آیین نامک خوانده ام: مردی از بزرگان به پسرش اندرز می داد که هر زمان لقمه در دهان داری به چپ و راست خود می پیچ... [و] هیچ گاه لقمه با کارد برمدار»،



چند قاشق و چنگال، مفرغ، فارس و شوش، ساسانی.

و این نشان می دهد که سر سفره کاردهایی در دسترس خورندگان بوده است؛ ولی همان مرد اضافه می کند که «دست را با جامه دات پاک مکن». به هر حال، آنچه در نقش های باستانی یا در متون قدیم در این باره می بینیم مربوط به زندگی پادشاهان و اشراف است، و اگر زندگی این طبقه را نماینده تمدن ایرانی در آن زمان در نظر بگیریم، به جرأت می توان گفت که در این تمدن میز و صندلی و کارد و چنگال غذا خوری وجود داشته است.



کارد و کارد چنگک دار، مفرغ، لرستان، هزاره اول ق.م.

اما شاید اصرار شادروان امام شوشتری بر این که ایرانیان باستان غذا را با کارد و چنگال

می‌خورده‌اند ناشی از این اندیشه باشد که در زمان ما این کار نشانه تمدن و فرهنگ شناخته می‌شود و غذا خوردن روی زمین و با دست اسباب سرشکستگی به شمار می‌رود. واقعیت این است که در جهان امروز هم بسیاری از مردم با فرهنگ، از جمله بخش‌های بزرگی از مردم هندوستان، روی زمین و با دست غذا می‌خورند و نه تنها خود آن‌ها این کار را ننگ نمی‌دانند، بلکه از لحاظ بسیاری از مردم دیگر هم نشانه حقیقی تمدن و فرهنگ می‌ز و صندلی و کارد و چنگال نیست، بلکه این است که انسان بتواند راه و رسم‌های گوناگون زندگی بشری را با وسعت نظر و به دیده قبول ببیند.

خواه رسم نشستن روی صندلی و به کار بردن کارد و چنگال به دربار شاهان منحصر بوده باشد و خواه در میان توده مردم هم جریان داشته، آنچه مسلم است، مردم ایران در دوره‌های بعد روی زمین می‌نشسته‌اند و با دست غذا می‌خورده‌اند، و پادشاهان هم از این رسم مستثنا نبوده‌اند، یا به هر حال این رسم به آن‌ها هم سرایت کرده بوده است. حدود هزار سال بعد از جاحظ و دینوری، یک جهان‌گرد آلمانی به نام یاکوب ادوارد پولاک که گذارش به دربار محمد شاه قاجار می‌افتد در سفرنامه خود می‌نویسد:

«... من بارها [از زبان محمدشاه] شنیدم که می‌گفت: «شما چه طور با این ابزارها غذا می‌خورید، مژه غذا از سر انگشتان آدم شروع می‌شود» (سفرنامه پولاک، ترجمه کیکاووس جهانداری، انتشارات خوارزمی، تهران ۱۳۶۸، صفحه ۹۹).

امروز به نظر می‌رسد که رسم غذا خوردن با دست در جامعه ما پرافتاده است. این البته جای نگرانی نیست؛ ولی از طرف دیگر هیچ لزومی ندارد از این که در گذشته دور یانزدیک چنین رسمی در جامعه ما جریان داشته است احساس سرشکستگی بکنیم.



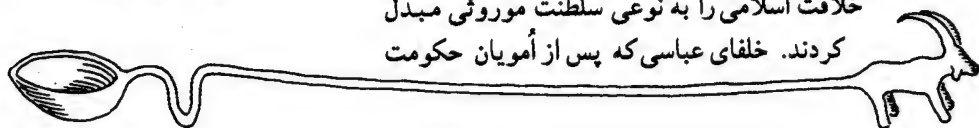
ملاقه با دسته آویختنی،
مفرغ، لرستان،
هزاره اول ق. م.



ملاقه سفالی، سیلک کاشان، هزاره اول ق. م.

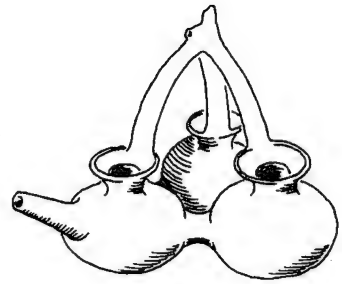


ملاقه، مفرغ، خستلو، هزاره اول ق. م.



ملاقه پایه دار، مفرغ، عمارلو، هزاره اول ق. م. شاخ بز وسیله آویختن است.

با ظهور اسلام و آمدن اعراب به ایران، که چند سالی پس از زمان خسرو پرویز پیش می‌آید، دودمان شاهان ساسانی برمی‌افتد، ولی شیوه زندگی پُر تجمل آن‌ها فراموش نمی‌شود. پس از دوره کوتاه خلفای راشدین، که با زهد و ریاضت زندگی می‌کردند، حکومت قلمرو اسلام به دست امویان می‌افتد، که خلافت اسلامی را به نوعی سلطنت موروثی مبدل کردند. خلفای عباسی که پس از امویان حکومت



ظرف سه قلو، سفال،
شاه تپه، اواخر هزاره دوم ق. م.

را به دست گرفتند گویا در ابتدا کوشیدند که راه و رسم خلفای راشدین را زنده کنند، و شاید با همین وسیله هم به قدرت رسیدند؛ ولی ادامه آن راه و رسم با ثروت و قدرت نوینیاد عباسیان تناسبی نداشت و دیری نگذشت که آن‌ها در راه تجمل و تکلف از اُمویان پیش‌تر رفتند.

عباسیان امپراتوری ساسانی را که به دست فاتحان عرب افتاده بود به کمک ایرانیان از چنگ خاندان بنی‌امیه در آوردند و پایتخت آن‌ها، شهر بغداد، در خاک ایران و در کنار ویرانه‌های کاخ ساسانیان — ایوان مداین — بنا شد. این وارثان امپراتوری ساسانی طبعاً شیوه زندگی شاهان ساسانی را هم در پیش گرفتند، به ویژه آن که فاتحان عرب خود مردمان بادیه‌نشین ساده‌ای بودند و با ظهور اسلام تازه از تاریکی زندگانی بدوی و دوران جاهلیت بیرون می‌آمدند، و به هرحال هنگام آمدن به ایران از باب تمدن و لوازم آن چیزی با خود نیاوردند. در بادیه سوخت پیدا نمی‌شد و پخت و پز بسیار کم صورت می‌گرفت. آن مقدار شاخ و برگ خشک نخل خرما که در واحه‌های جسته گریخته جزیره العرب به دست می‌آمد تابه یا تنور نان را به زحمت گرم می‌کرد، و اگر هم غذایی در خلوار تنور یا در کنار تابه پخته می‌شد ناگزیر بسیار ساده و بدوی بود.

همچنین، گردانندگان دربار عباسیان فارس‌ها و کردها و ترک‌های ایرانی بودند و شیوه‌های زندگی شاهانه را این‌ها به خلفا می‌آموختند. به این ترتیب سنت‌های عیش و نوش ساسانیان به دربار عباسی منتقل می‌شود و در آنجا ادامه می‌یابد. از این زندگانی پراز تجمل و بیهودگی تصویرهایی در ادبیات عربی باقی مانده است.

مسعودی، مورخ عرب در قرن چهارم هجری، در کتاب *مروج الذهب و معادن الجواهر* (مرغ زارهای زرین و کان‌های گوهر) از زندگی در دربار *أَلْمُسْتَكْفَى* بالله، یکی از خلفای عباسی در اواسط قرن چهارم، صحنه‌ای ترسیم می‌کند که از لحاظ منظور ما شایان توجه است. (این کتاب با همان عنوان عربی به قلم شادروان ابوالقاسم پاینده به فارسی درآمده است، ولی به علت افتادگی‌هایی که در ترجمه فارسی دیده می‌شود ما مطلب خود را از منابع انگلیسی و فرانسوی نقل می‌کنیم.)

مسعودی می‌نویسد که روزی مستکفی درباریان خود را فرا می‌خواند و از آن‌ها می‌خواهد که هرچه شعر درباره غذا می‌دانند برای او بخوانند، و آن‌ها شعرهای بسیاری را که شعرای عرب درباره نعمت‌های تازه خوردنی و نوشیدنی سروده بودند برای خلیفه می‌خوانند. سپس خلیفه فرمان می‌دهد که همه غذاهایی را که نام‌شان در آن اشعار آمده برایش فراهم کنند. به چند رقم از این غذاها توجه کنید:

بزغاله بریان، مرغ مسمن، تیهوی سرخ کرده، تخم مرغ نیمرو، مارچوبه، رطب تازه، پنیرتند، سرکه تیز، شکر اهواز، سنبله، تردینه، بورانی، هریسه (هلیم)، زرده (شله زرد)....

گذشته از کلماتی مانند بزغاله و مرغ که طبعاً معادل عربی هم دارند، نام باقی غذاها به فارسی آمده است. (منظور از «تردینه» روشن نیست، شاید ترینه یا همان تریذ باشد؛ ولی در فارسی بودن کلمه شکی نمی‌توان داشت.) مسعودی در همان‌جا از قول یکی از درباریان مستکفی غذای دیگری را هم توصیف می‌کند، که درواقع همان چیزی است که امروز ساندویچ نامیده می‌شود:

«... دوپاره نان برگیر و روی یکی چند پاره گوشت مرغ بگذار و چند حبه مغز گردو و بادام را چپ و راست بچین؛ برش‌های پنیر و تخم مرغ پخته و دانه‌های زیتون را هم مانند چند نقطه اضافه کن و اندکی نمک بپاش؛ آنگاه نگاه‌کن تا چشم‌ت لذت ببرد، سپس پاره دوم نان را روی آن بگذار و گاز بزن تا آنچه را ساخته‌ای ویران کنی.»



آب خوری، سفال،
سیلک کاشان، هزاره اول ق. م.



فنجان، مغرغ،
مارلیک، اواخر هزاره دوم
و اوایل هزاره اول ق. م.

روشن است که، شاید به جز زیتون، همه اجزای این ساندویچ از سرزمین ایران به آشپزخانه خلیفه عباسی و اشراف پیرامون او می‌رفته است. (و اما برای خاطر خوانندگانی که احیاناً نگران سرنوشت این خلیفه بی‌کار و هنردوست هستند می‌توان از تاریخ مسعودی نقل کرد که یک سال و چهار ماه پس از به تخت نشستن او یکی از سرداران ایرانی‌اش به نام احمد فرزند بویه دیلمی برضد او کودتا می‌کند، چشمانش را میل می‌کشد و برادرش را به نام المطیع لله به جای او بر تخت خلافت می‌نشاند. زمان درگذشت مستکفی نایبنا در تاریخ ثبت نشده است.)

نویسنده مروج الذهب کتاب بسیار بزرگ‌تری هم داشته است به نام اخبار الزمان، که متأسفانه از میان رفته، ولی فهرستی از مطالب آن در مقدمه مروج الذهب آمده است. در این فهرست مسعودی می‌گوید که خواننده در آن کتاب «نکات تازه بسیار می‌خواند، چه درباره انواع نوشیدنی‌ها و شیرینی‌ها و چه طرز چیدن آن‌ها در سبد یا روی سینی، به شکل هرم یا ردیف‌های قرینه، با همه توضیحات مربوط به آن‌ها، همراه با خلاصه‌ای از هنر آشپزی که دانستن آن برای خورندگان لازم است و هیچ فرد متخصصی نباید از آن غافل بماند؛ همچنین، درباره روش‌های تازه در تهیه خورش‌ها و آمیختن انواع روایح و ادویه، و موضوع گفت و گو در مجالس و طرز نشستن دست در برابر میزبان و بدود گفتن با او.» (این بند در ترجمه فارسی کتاب مروج الذهب دیده نمی‌شود.)

پیداست که از چندی پیش از زمان مسعودی نوشتن و سخن گفتن درباره خوراک و نوشاک و طرز تهیه آن‌ها در جهان اسلامی و در مرکز این جهان، شهر بغداد، رسم رایج بوده است؛ گیرم این که بعضی «روش‌های تازه» هم، لابد از جاهایی که این روش‌ها چندان تازگی نداشته، به بغداد می‌رسیده است. آنچه مسلم است، در این دوره رساله‌های فراوانی درباره آشپزی به زبان عربی نوشته شده،

که از آن‌ها فقط نامی در آثار دیگران برجا مانده است. از دوره‌های اخیرتر چندین کتاب و رساله آشپزی هم به زبان فارسی و اردو برجا مانده، که بیشتر آن‌ها در هندوستان نوشته شده است و ماکمی بعد در بحث آشپزی دربار پادشاهان گورکانی هند به آن‌ها اشاره خواهیم کرد.

از میان رساله‌های آشپزی فارسی سه رساله به چاپ رسیده است، یکی کارنامه نوشته حاجی محمدعلی باورچی بغدادی که رساله خود را برای یکی از رجال عصر شاه اسماعیل اول صفوی تألیف کرده است، و دیگری *مادة الحیوة* اثر شخصی به نام نورالله که، از قراری که خودش می‌گوید، آشپز شاه عباس اول بوده است. این دو رساله را استاد ایرج افشار در کتابی با عنوان *آشپزی دوره صفوی* (انتشارات سروش، تهران ۱۳۶۰) منتشر کرده است. (برای دیدن فهرستی از رساله‌های آشپزی عربی و فارسی نگاه کنید به مقدمه آن کتاب). رساله سوم *سفره اطعمه* (انتشارات بنیاد فرهنگ ایران، تهران ۱۳۵۳) نام دارد و به قلم میرزا علی اکبرخان کاشانی، آشپزباشی دربار ناصرالدین شاه، برای دکتر دزیره طولوزان، پزشک دربار، تألیف شده است. رساله‌های دوره صفوی مجموعه‌ای است از دستور غذاهایی که در دربار صفوی پخته می‌شده و بیشتر از لحاظ تاریخی و کلمات و اصطلاحات فراوانی که در آن‌ها دیده می‌شود ارزش دارد، ولی به کار بستن این دستورها به آسانی مقدور نیست؛ رساله قاجاری مجموعه کامل و روشنی است از غذاهایی که در دوره ناصرالدین شاه در تهران و جاهای دیگر رایج بوده است، و از بعضی غذاها و مواد گران بها که بگذریم، نفوذ آشپزی متعارف مردم ایران را در دربار شاهان قاجار نشان می‌دهد. نگارنده از هر سه رساله دستورهای اقتباس و آزمایش کرده و در متن کتاب مستطاب آورده است.

اما از میان رساله‌های قدیم عربی دو رساله به دست آمده و شهرت یافته است؛ یکی کتاب *الطبخ* (کتاب آشپزی) که در سال ۱۹۳۹ میلادی به قلم ای. جی. آربری (A. J. Arberry) به زبان انگلیسی ترجمه و در لندن منتشر شده است؛ دیگری کتاب *الوصولة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب* (کتاب رسیدن به دوست، در شناخت خورده‌های گوارا و بویا)، که ماکسیم ردنسون (Maxime Rodinson) در سال ۱۹۴۹ مقاله مفصلی درباره آن به زبان فرانسه نوشته و همراه با فهرستی از مطالب آن در پاریس منتشر کرده است. کتاب اول نوشته شخصی است به نام محمد بن حسن بغدادی، که در قرن هفتم هجری (سیزدهم میلادی) زندگی می‌کرده است. نویسنده کتاب دوم به درستی شناخته نشده است؛ ردنسون حدس می‌زند که این شخص یکی از شاه‌زادگان دودمان ایوبی در قرن هشتم هجری (چهاردهم میلادی) باشد. به هر حال، مسلم است که در دربار سلاطین ایوبی در شام و مصر هم، مانند بغداد در دوره خلفای عباسی، هنر آشپزی خواهان و خریدار فراوان داشته است؛ ولی از لحاظ مواد و شیوه پخت و پز میان دستورهای محمد بغدادی و شاه‌زاده ایوبی تفاوت بارزی به چشم نمی‌خورد و هر دو را می‌توان نماینده یک مکتب به شمار آورد.



هاون با دسته،
مفرغ، هخامنشی.

می‌توان گفت که *الطبخ* و *الوصولة الى الحبيب* در حقیقت دو کتاب در آشپزی

ایرانی هستند، زیرا که در دستورهای آن‌ها کلمات فارسی و غذاهای ایرانی زیر به چشم می‌خورد:

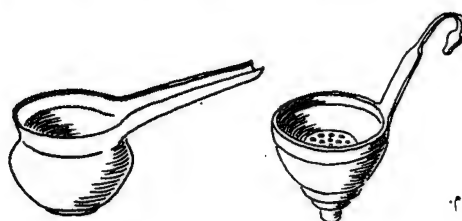
ابزار، ابازیر، آفزارالطیب (بزرها، دانه‌های خوش‌بو)؛ اُترُنَج (ترنج)؛ اسفناخیه (خورش اسفناج)؛ برمکیه (برمکی، نوعی عطر)؛ بورانیه (بورانی)؛ تریده، تَرْدینه (ترید)؛ تنور؛ جان بابا؛ جان منی؛ جرجانیه (گرگانی)؛ حلوا عجمی (شیرینی ایرانی)؛ خاتم سلیمان (خاتم البته کلمه عربی است، ولی ترکیب عبارت فارسی است)؛ خاتونیه (خاتونی)؛ خشکنانج (خشک نانک، نان خشک)؛ خیار؛ رازیانج (رازیانه)؛ رشته؛ خوش لیسه (آرد بوداده با روغن و شکر)؛ زیت عجمیه (روغن ایرانی)؛ زیرباج (زیره، آتش زیره)؛ سختور (سُختو یا سُغدی، نوعی گیاه)؛ سغدی (سغدی)؛ سکیاج (سکبا، آتش ساک، آتش اسفناج)؛ سنبوسق و سنبوسج (سنبوسه)؛ سماقیه (خورش سماق)؛ شوربا؛ شوربا خضرا (شوربای سبز)؛ فالودج و فالودق (پالوده)؛ کُردیه (کُردی)؛ کُرفس؛ کشک؛ کفته (کوفته)؛ کعک (کاک)؛ ماست؛ مُغ (مغز)؛ نارسرک (چاشنی آب انار و سرکه)؛ نارنجیه (نارنجی، گوشت پرورده در آب نارنج)؛ نرجسیه (نرگسی)؛ نسرين؛ نَرَباج (ناربا، آتش انار)؛ هریسه (هلیم)؛ یاسمن.

گذشته از کلمات، بسیاری از موادی که در این دستورها آمده از نوعی است که، پیش از آمدن اعراب به ایران، در سرزمین عریستان یا به دست نمی‌آمده یا بسیار کم‌یاب بوده است؛ مانند آب غوره، آلو، انار، انگور، بادام و چغاله بادام، بنفشه، بهارنارنج، پسته، ریواس، زردآلو، سماق، سیب، کشمش، گردو، گلاب، گل گلاب، نارنج، و مارچوبه. این نکته هم شایان توجه است که در هیچ کدام از دستورها از گوشت شتر و بز، که گوشت عادی اعراب بوده است، نشانی نمی‌بینیم؛ گوشت همه جا گوشت بره یا گوسفند است، که پرورش آن در چراگاه‌های ایران مقدور بوده و همیشه در آشپزی ایرانی به کار می‌رفته است. در یک دستور گوشت بزغاله توصیه شده است، ولی از گوشت گاو هم مانند گوشت شتر نامی به میان نمی‌آید.

در سایر متون مربوط به آشپزی و در کتاب‌های تاریخی و ادبی و سیر عربی هم نام فارسی غذاها و مواد غذایی و وسایل آشپزخانه و سفره دیده می‌شود. شادروان امام شوشتری برخی از این کلمات را از آن متون بیرون کشیده و در مقاله «هنر زیبای خوراک‌پزی و خوان‌آرایی در ایران باستان» بر شمرده است؛^۱ نام‌ها و اصطلاحات زیر را از آن مقاله استخراج کرده‌ایم:

ابریج: آب‌ریز، آفتابه؛ افایویه: جمع فویه، ضبط عربی بویا، چیزهای خوش‌بو؛ افشَرَج: افشرک پهلوی و افشره فارسی، آب میوه و شربت؛ باذنجان: باتنگان پهلوی و بادنجان فارسی؛ باطیه: بادیه؛ جردانج: گردانک، گوشتی که با سیخ گردان کباب شود؛ جردق: گردک، گرده نان؛ جزر: گزر؛ جوارش: گوارش، شربت‌هایی که برای گوارش غذا می‌نوشیده‌اند؛ جیسوان: گیسوان، نوعی خرما؛ خشاف: خوشاب، خشکبار خیسانده در آب یا پخته در آب و شکر (کمپوت)؛

دستور: دست‌آور، دستمال‌سفره؛ دست‌تینج و دست‌تیج: دست‌تیک، بشقاب کوچک، پیش‌دستی؛ دست‌نفویه: دست‌نبو؛ دوغ‌باج: دوغ‌با، آش دوغ؛ دوق: دوغ؛ دیسق: دیسک، دیس؛ دیک: بردیکه: تاس کبابی که در دیک بردیک (بن ماری) می‌پخته‌اند؛ رشديه: رشته؛ رودق: رودک، روده؛ پرشده از گوشت و ادویه، نوعی سوسیس؛ ریباس: ریواس؛ ریبصار و روابیر: ریچار، خوردنی‌های بامزه، مانند ترشی و شیرینی؛ زردی: زرده، شله زرد؛ زرکشیات: زرکشی‌ها، غذاهایی که روی آن‌ها با زعفران آرایش شده باشد؛ زماورد: بزم آورد، غذای پیچیده در نان برای بزم (ساندویچ)؛ سرقع: سرکه؛ سیرج: شیر؛ شورباج: شوربا، آش ساده؛ شنبلیله: شنبندر؛ چغندر؛ شیرازیه: شیرازی، ماست چکیده؛ صونج: چوبک، نورد یا وردنه؛ طرخون: ترخون؛ فرن: فر، کوره؛ فستقیه: فسنجان پسته؛ فوت‌تینج: پودنه؛ فیشارج، فیشارق، شبارق: پیش‌آرک، آنچه پیش از غذای اصلی سر سفره می‌آورده‌اند، پیش‌غذا [اردور]؛ قبیج: کبک؛ کاس: کاسه؛ کامخ: کامک، آنچه برای دگرگون کردن کام (تغییر ذائقه) می‌خورده‌اند، مانند ترشی و شور و مربا؛ کامخ دارصینی: کامک دارچین؛ کامخ مبوهره: کامک بهار نارنج (مبوهره اسم مفعول است از بهار)؛ کوز: کوزه؛ طابق: تابه؛ مرزنجوش: مرزنگوش؛ نارنج: نارنگ پهلوی و نارنج فارسی.



ظرف باریز ناودانی (روغن دان؟)
مفرغ، لرستان، اوایل هزاره اول ق. م.

قیف و صافی، مفرغ
لرستان، قرن هفتم و هشتم ق. م.

همه این‌ها نشان می‌دهد که آشپزی بسیار پیش‌رفته دربار خلفای عباسی در بغداد، که ما آن را «آشپزی بغداد» خواهیم نامید، از مکتب قدیم‌تری سرچشمه گرفته که مواد و مصالح و اصطلاحات آن در میان اعراب سابقه نداشته است. این مکتب البته ایرانی است، ولی لزوماً آشپزی درباری نیست، به این معنی که فقط از دربار ساسانی گرفته شده باشد؛ زیرا که اعراب پس از آمدن به ایران بیشتر باتوده مردم این سرزمین سروکار داشتند و آیین‌های زندگی شهری و روستایی را از آن‌ها یاد می‌گرفتند. ردسون درباره دستورهای الوصله الی الحبيب می‌نویسد: «پیدا است که پایه این آشپزی را آشپزی روستایی تشکیل می‌دهد.» این درست است، و باز ریشه ایرانی آشپزی بغداد را نشان می‌دهد؛ اعراب پیش از اسلام بدوی و بادیه‌نشین بوده‌اند و تا یکی دو قرن پس از هجرت — زمانی که پایه‌های آشپزی بغداد گذاشته می‌شود — از چیزی به نام «آشپزی روستایی» در میان اعراب نمی‌توان سخن گفت. از طرف دیگر، بسیاری از شهرنشینان ایران، حتی میان طبقه اعیان و در زمان‌های اخیر، مانند بسیاری از مستوفی‌های فراهانی و آشتیانی، با دو سه نسل فاصله به خانواده‌های روستایی تعلق داشته‌اند، و طبیعی است که خورد و خوراک آن‌ها هم رنگ روستایی داشته باشد. ردسون تصریح می‌کند که: «اگر فقط از تأثیرات مشهود و معلوم سخن بگوییم، نخستین مقام در

تکوین این آشپزی درباری بدون شک به ایران تعلق می‌گیرد. این حقیقت به قدری آشکار است که نظر مردم آن زمان را هم می‌گرفته است. جاحظ [نویسندهٔ عرب در قرن سوم هجری] چنین نقل می‌کند که اَصْمَعی نحوی از دو نفر همسفرهٔ خود می‌پرسد که معمولاً چه می‌خورند، و یکی از آنها جواب می‌دهد: «شبارق و خَبِیص و فالودج». اصمعی می‌گوید: «این‌ها غذای ایرانیان و خسروان [پادشاهان ساسانی] است، یعنی مغز گندم در بذاق زنبور [عسل] و روغن خالص... این غذای خاندان خطّاب نیست. اگر [عمر] ابن خطّاب این را می‌شنید، تو را سرزنش می‌کرد.» ردنسون اضافه می‌کند: «این نکته از واضحات و مکررات است که قیاس کردن غذای بدوی اعراب با غذای پُرمایهٔ ایرانیان باعث رنجش خاطر نخستین فاتحان عرب می‌شده است.» (دربارهٔ شبارق نگاه کنید به کلمهٔ فیشارج در فهرست کلماتی که در صفحهٔ ۹۴ آورديم؛ خبیص نام عربی افروشه (نوعی شیرینی) است که ثعالبی از آن نام می‌برد؛ فالودج هم همان پالوده است.)

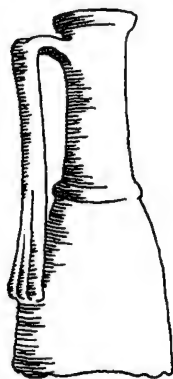
چنان که ردنسون سپس اشاره می‌کند، فیلیپ جتی، عرب‌شناس معروف، هم در کتاب تاریخ عرب (ترجمهٔ ابوالقاسم پاینده، انتشارات ابن سینا، تهران، ۱۳۴۴) از ریشهٔ ایرانی آشپزی عربی سخن می‌گوید. البته معنای این سخن آن نیست که اعراب همیشه بدوی باقی ماندند و از جانب آن‌ها هیچ تصرفی در آشپزی ایرانی صورت نگرفت، یا ملل دیگر در آشپزی بغداد سهمی نداشتند. خلافت عباسی حکومت بسیار ثروت‌مندی بود که دامنهٔ قلمروش از یک سو به ماوراءالنهر و از سوی دیگر به شمال آفریقا می‌رسید؛ مسلم است که از گوشه و کنار این قلمرو خواربار رنگارنگ به بغداد می‌رفته و مردم گوناگون هم آنجا آمد و شد داشته‌اند، و طبعاً خورد و خوراک‌شان را با خود می‌برده‌اند. در این میان مردم بیزنطیه (قسطنطنیه)، و به واسطهٔ آن‌ها یونانیان (که رومی نامیده می‌شدند)، و نیز مردم مغرب (الجزایر و مراکش امروز) نقش‌نمایی داشتند؛ حتی می‌توان گفت که در جریان جنگ‌های صلیبی یهودیان و مسیحیان فلسطین و مردم صقلیه (جزیرهٔ سیسیل) و اندلس (اسپانیای جنوبی) هم بی‌تأثیر نبودند. یادگارهای زندگی بدوی خود اعراب هم، مانند نان و خرما و رطب و بزغالهٔ بریان و بعضی فراورده‌های شیری، البته جای خود را داشتند. به این ترتیب، آشپزی بغداد رفته رفته رنگ بین‌المللی و به اصطلاح التقاطی پیدا می‌کند، و این آن چیزی است که سپس به دست ترکان عثمانی می‌رسد و دنبالهٔ آن امروز به نام آشپزی ترکی و عربی شناخته می‌شود (در این باره نگاه کنید به فصل آشپزی ترکی و عربی، صفحهٔ ۱۱۰).

ایرانیان هم، چه بر اثر تماس با اعراب در خاک ایران، که مدت‌ها در تصرف اعراب بود، و چه به واسطهٔ قشر نازک اشرافیت ایرانی که در پیرامون دربار عباسی به وجود آمد، با فرهنگ عربی آشنا شدند و، گذشته از دیانت اسلام، بسیاری از آیین‌های زندگی، از جمله پخت و پز بعضی از غذاهای آشپزی بغداد، را از اعراب آموختند؛ گیرم این که مقداری از این آموخته‌ها چیزهایی بود که چند نسل پیش‌تر صورت ابتدایی‌تر آن‌ها را اعراب از ایران به سرزمین خود برده بودند. به این ترتیب بود که مواد تازه‌ای، مانند باقلا و لوبیا و عدس و بامیه با نام‌های عربی‌شان وارد آشپزی ایرانی شدند، و روی بسیاری از مواد و غذاهای ایرانی هم نام عربی گذاشته شد. کلمات قلیه به جای

خورش (که تا دوره صفوی به این معنی به کار می‌رفته است و امروز هم گاهی به گوش می‌خورد)، مسمن به جای پروار و پُرکرده یا شکم گرفته (این کلمه گویا «مسماً» پنداشته شده و سپس با حذف تتوین به صورت «مسما» درآمده است)، معطر به جای بویا، حبوبات و بقولات به جای بُشن، لقمه به جای تکه، ادویه به جای داروهای گرم، مربا به جای پرورده، شربت به جای افشره، حلوا به جای شیرینی، خبیص به جای افروشه یا چرب افروشه، ریحان به جای شاه‌سپَرَم یا شاه‌اسپرغم و مانند این‌ها، و زعفران و نعناع که نام فارسی آن‌ها فراموش شده، یادگار دوره ریزش سیل کلمات و عبارات عربی در زبان فارسی هستند. (ظاهراً در زمان مولوی «خبیص» در زبان فارسی کلمه متداولی بوده است: لقمه اندازه خورای مرد حریص / گرچه باشد لقمه حلوا و خبیص.)

اما به نظر می‌رسد که پیش از پیوستن شاخه‌های غیر ایرانی به جریان اصلی آشپزی بغداد این روند بده و بستان میان ایرانیان و اعراب به پایان رسیده بوده است، یا آن که صورت اخیر آشپزی بغداد را ذائقه ایرانی هرگز نپذیرفته، زیرا در آنچه از آشپزی ایرانی در خاک امروزی ایران برجا مانده است اثری از جنبه‌های التقاطی آشپزی بغداد به چشم نمی‌خورد.

با برافتادن دودمان سامانی در پایان قرن چهارم هجری (دهم میلادی) دولت مقتدر و مرکزی در ایران به حکومت‌های محلی بی‌قدرتی تجزیه می‌شود که مدام با یکدیگر در جنگ و جدال‌اند؛ در نتیجه خلأ قدرت وسیعی در این سرزمین پدید می‌آید که ناگزیر قدرت‌های بدوی همسایه را جذب می‌کند. تاخت و تاز غزها و سلجوقیان در آغاز قرن پنجم هجری، حمله مغول‌ها در قرن هفتم و یورش‌های تیمور گورکان در قرن هشتم نتایج قهری این خلأ قدرت تاریخی است، که تا تشکیل حکومت صفوی کم یا بیش در این سرزمین ادامه دارد. (آنچه درباره کارهای سلطان محمد خوارزمشاه در برانگیختن خشم چنگیزخان و مانند این‌ها گفته‌اند، اگر هم راست باشد، فقط بی‌تدبیری آن سلطان را نشان می‌دهد، نه علت حمله و چیرگی مغول را.)



تُنگ، سفال لعاب دار، شوش، ساسانی.

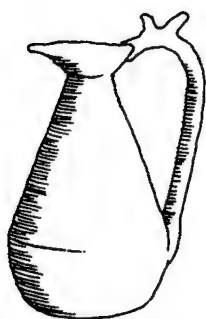
چنان که می‌دانیم، هرسه رویداد با خون‌ریزی و ویرانگری بی‌اندازه همراه بوده است، ولی واقعیت این است که فرمان‌روایان سلجوقی و ایلخانی (مغول) و گورکانی پس از جایگزین شدن در ایران، به فاصله کوتاهی دین اسلام و فرهنگ ایرانی و زبان فارسی را می‌پذیرند و در شمار عناصر سازنده ملت ایران در می‌آیند. اینجا البته وارد بحث تاریخی نمی‌توان شد؛ آنچه باید گفت این است که جهان‌گشایان شرقی و شمالی هم مانند اعراب اقوام بدوی و کوچ‌نشینان بیش نبودند و از باب تمدن (یعنی زندگانی شهری) چیزی به ایران نیاوردند؛ ولی هر قومی، اگر چه بی‌تمدن باشد، ناگزیر فرهنگی دارد؛ آشپزی هم یکی از وجوه حتمی فرهنگ است.

از آشپزی سلجوقیان خبری به دست ما نرسیده است؛ ولی می‌توان حدس زد که این قوم با گوشت شکار، که در ترکستان (آسیای مرکزی) فراوان بوده است، و شیر اسب و شتر و شاید بز و

گوسفند زندگی می‌کرده‌اند و با گندم و برنج، که تولیدشان در زندگی روستایی میسر می‌شود، و با پخت و پز به طور کلی، که لازمه‌اش آشپزخانه ثابت و دیگ و دیگ بر فلزی یا سفالی است، آشنا نبوده‌اند. بنابراین خورد و خوراک آن‌ها باید از نوع کباب و گوشت نمک‌سود و گیاه خودرو و فراورده‌های شیری بوده باشد؛ ولی به نظر می‌رسد که این خورد و خوراک در فرهنگ ایرانی نفوذ کرده است. شاید کلمات ترکی «قروت» که هنوز در خراسان به جای کشک به کار می‌رود، و «قره قروت» (کشک سیاه)، که معادل فارسی آن «تَرَف» فقط در حاشیه کویر به یاد مانده است، یادگار نخستین سال‌های آمدن سلجوقیان باشد. «بورک»، که دست کم تا قرن نهم هجری در ایران رایج بوده است و ما در پایان این فصل به آن برمی‌گردیم، مسلماً از غذاهای ترکان سلجوقی است. مغول‌ها از سلجوقیان بدوی تربودند و آشپزی آن‌ها هم طبعاً با سایر شوون زندگانی‌شان تناسب داشت. برتولد اشپولر (Bertold Spuler)، شرق‌شناس آلمانی، درباره خورد و خوراک آن‌ها می‌نویسد:

«مغولان هر نوع گوشتی را که به دست می‌آوردند، می‌خوردند: در شکار بیش از هر چیز دیگر معمولاً گرگ، روباه، سگ، موش، موش صحرایی و مار نصیب آنان می‌شد... تمام اعضای قابل خوردن یک حیوان حتی روده‌های آن را نیز می‌خوردند. گوشت اسب گاه‌گاه به صورت خام در زیر زین جای داده می‌شد، و پس از مدتی صرف می‌گردید، ... مغولان در صورت ضرورت اسب‌های خود را زخمی می‌کردند و از این زخم‌ها خون آن‌را می‌مکیدند. و نیز... گوشت انسان می‌خوردند... مغولان نحوه استفاده از آرد و خوردن نان را که برای‌شان تازگی داشت، در این سرزمین [ایران] آموختند...» (برتولد اشپولر، تاریخ مغول در ایران، ترجمه دکتر محمود میرآفتاب، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، تهران ۱۳۵۱، صفحه‌های ۴۴۰ و ۴۴۱).

اما نباید فراموش کنیم که معماری مغول‌ها هم بهتر از خورد و خوراک‌شان نبود؛ با این حال معماری دوره ایلخانان مغول یکی از سبک‌های درخشان معماری ایرانی به شمار می‌رود. چنان‌که



باید انتظار داشت، از غذاهای این دوره، برخلاف معماری و شعرو تذهیب و غیره، اثر ملموسی باقی نمانده است؛ ولی در تاریخ همیشه آشپزی با هنرهای دیگر ملازم است، و دلیلی ندارد که در این مورد قاعده کلی نقض شده باشد. مغول‌ها در پختن برنج مهارتی نداشتند، ولی «چلو» و «پلو» واژه‌های مغولی به نظر می‌آیند. البته ایرانیان پیش از آمدن مغول‌ها با برنج آشنا بوده‌اند، ولی شکل چلو و پلو و رواج گرفتن آن‌ها به صورتی که ما امروز می‌شناسیم، چه بسا کاری است که در دوره ایلخانان صورت گرفته است.

تنگ آبگینه، نهاوند، ساسانی.

همین ملاحظات در مورد فرمان‌روایان گورکانی هم صادق است، با

این تفاوت که نواده‌های تیمورلنگ با تمدن و فرهنگ ایرانی و زبان فارسی زودتر آشنا شدند و راه حمایت از شعر و ادب و خط و تذهیب و معماری و غیره را چالاک‌تر درپیش گرفتند. عصر تیموری، یعنی دوره فرمان‌روایی نوادگان تیمور، که در تاریخ به نام سلسله گورکانیان شناخته می‌شوند، یکی از دوره‌های اعتلای هنر ایرانی است و آثار آن در سراسر جهان شهرت دارد. آیا هنر آشپزی در این دوره چه صورتی داشته است؟

یک جریان مهم تاریخی پاسخ بسیار روشنی به این پرسش می‌دهد، و آن کارنامه گورکانیان هند است، که در اواسط قرن دهم هجری از ایران به هندوستان رفتند و دودمانی را که در خود هندوستان به نام پادشاهان مغول شناخته می‌شود تأسیس کردند. این پادشاهان بیش از سه قرن با قدرت و حشمت بسیار در بخش‌های بزرگی از سرزمین هندوستان فرمان راندند و آثار فراوانی در همه زمینه‌های هنر، از جمله آشپزی، از خود به یادگار گذاشتند. برای آن که به عمق نفوذ فرهنگ ایرانی و زبان فارسی در این دودمان پی ببریم، کافی است نام چند تن از افراد آن را یادآوری کنیم: همایون، اکبر، جهانگیر، شاه جهان، مرادبخش، اورنگ‌زیب، عالم‌گیر، کام‌بخش، شاه عالم، جهاندار، نیکو سیر، بیدار بخت. همچنین باید در نظر داشت که بسیاری از این پادشاهان از مادر ایرانی زاییده شدند و زن زیبای ایرانی گرفتند، و نیز رجال و خدمه دربار آن‌ها ایرانی بودند.



شیرنوش بایی،
سفال، مارلیک، هزاره اول ق. م.
دسته ظرف در عین حال وسیله‌ای
است برای میکیدن یا نوشیدن
مایع توی آن.

در دوره این پادشاهان و پس از آن‌ها رساله‌های متعددی در آشپزی ایرانی/ هندی و درست کردن انواع نان و شیرینی و مربا و آچار (ترشی) به زبان‌های فارسی و اردو در هندوستان نوشته شده که برخی از آن‌ها بعدها در همان‌جا به چاپ هم رسیده است. فهرست منتشر نشده‌ای از کتاب‌های خطی فارسی و آثار نویسندگان ایرانی، که در بنیاد فهرستگان فراهم آمده و بخش آشپزی آن از راه لطف در اختیار نگارنده قرار گرفته است، نام و نشان این رساله‌ها را دربر دارد و نشان می‌دهد که نویسندگان آن‌ها عموماً ایرانیان مقیم دربار پادشاهان هندوستان بوده‌اند. اهم این رساله‌ها عبارت‌اند از:

- ۱) نعمت‌نامه ناصرشاهی، در آشپزی هندی و ساختن عطر از یک نویسنده ناشناس، که برای ناصرالدین خلجی، پادشاه مالوه (۹۰۶-۹۱۶ هجری/ ۱۵۰۰-۱۵۱۰ میلادی) نوشته شده است.
- ۲) خوان نعمت، نوشته میرزا نورالدین محمد «عالی» شیرازی (درگذشته در دهلی به سال ۱۱۲۲ هجری/ ۱۷۱۰ میلادی)، داروغه باورچی‌خانه (سرپرست آشپزخانه)ی اورنگ‌زیب، پادشاه گورکانی.
- ۳) مجموعه الطعام، نوشته حسن علی خان بن نواب سالار جنگ، شامل ۷۰ دستور غذای هندی برای موردن ریکتس، مشاور بریتانیا در شهر لکنهو تألیف شده و در سال ۱۲۴۱ هجری/ ۱۸۲۶ میلادی به زبان انگلیسی در آمده است.

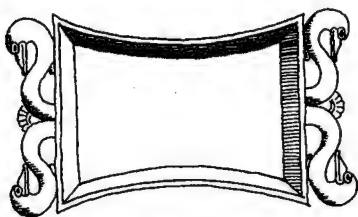
۴) الوان نعمت، در تیاری [تهیه] اقسام شیرینی، نوشته سُنْدَرَلال (۱۲۶۸ هجری/ ۱۸۵۱ میلادی) در شهر لاهور.

۵) خلاصة المأكولات والمشروبات، در آشپزی هندی، با مقدمه‌ای «در آداب مقدم بر غذا خوردن»، از یک نویسنده ناشناس، که احتمالاً در سال ۱۱۷۹ هجری/ ۱۷۶۵ میلادی نوشته شده است. ۶) نسخه شاه جهانی یا نان و نمک، از یک نویسنده ناشناس، شامل دستور غذاهایی که گویا در آشپزخانه شاه جهان، از پادشاهان گورکانی هند، پخته می‌شده است. تصحیح انتقادی با مقدمه از سید محمد فضل‌الله صاحب، مدراس ۱۹۵۶.

به این ترتیب روشن است که آشپزی هندی آشپزی دربار پادشاهان گورکانی هندوستان بوده است، و این همان چیزی است که با «داروهای گرم» یا «گرم مسالا» ی هندی آمیخته شده و امروز در جهان به نام آشپزی هندی شناخته می‌شود (نگاه کنید به ادویه هندی، صفحه ۲۳۲ و فصل آشپزی هندی، صفحه ۱۰۳). اگر فلفل و «گرم مسالا» را از آشپزی گورکانیان هند کم کنیم، طبعاً به آشپزی گورکانیان ایران، یعنی آشپزی ایرانی در عصر تیموری، می‌رسیم، و می‌بینیم که این آشپزی با خورد و خوراک امروزی ما چندان تفاوتی ندارد.

اما گذشته از گورکانیان هند و آشپزی هندی، از یک ناحیه دیگر هم معلوماتی درباره غذاهای عصر تیموری به دست ما رسیده است. این معلومات از برکت وجود شاعر باذوق و طنز نویس تردستی است به نام شیخ بُسحاق (ابواسحاق) حلاج که همزمان با حافظ در شیراز می‌زیسته است. شیخ حلاج شاعری بوده است که، چنان که از نامش پیداست، از راه حلاجی گذران می‌کرده است و به جای سرودن مدیحه و غزل عاشقانه، سر به سر شاعران دیگر — به ویژه همشهری‌هایش، سعدی و حافظ — می‌گذاشته است؛ به این معنی که اشعار آن‌ها را با طنز بسیار شیرینی تضمین می‌کرده است و به صورت نقیضه‌هایی در وصف و مدح خوردنی‌های گوناگون درمی‌آورده، و از همین رو در تاریخ ادبیات به نام «شیخ اطعمه» معروف شده است. (مجموعه اشعار شیخ، که خود شاعر آن را سفره کُنز الإشتها نام نهاده، با عنوان دیوان مولانا بُسحاق حلاج شیرازی مشهور به شیخ اطعمه نخستین بار در سال ۱۳۰۳ هجری قمری به کوشش میرزا حبیب اصفهانی در استانبول به چاپ رسیده است.)

نقیضه‌های شیخ اطعمه با استادی و ظرافت بسیار ساخته شده است و تا آنجا که نگارنده می‌تواند بگوید، از لحاظ تیزی طنز و شیرینی کلام در نوع خود در ادبیات جهان بی‌مانند است. در میان ما قدر این شاعر چنان که باید شناخته نشده است و غالباً او را شاعری لوده و شکمبار تصور کرده‌اند، و حال آن که نقیضه سرایی او در حقیقت ریشخند زدن به لودگی و شکمبارگی است. از اشعار شیخ خوانندگان در متن این کتاب مستطاب گه‌گاه



دیس، سنگ، هخامنشی.

بیت‌هایی خواهند دید؛ اینجا غرض اشاره به واژه‌نامه‌ای است که شاعر در پایان دیوان خود آورده است و درباره آن می‌گوید: «اینک شرح اسامی بعضی از اغذیه که به اصطلاح قوم گفته‌ایم در نه باب بیان خواهیم کرد تا روزی خواران جهان بدانند و بیاموزند که هر یک چیست و چه گونه باید ساخت.» به این ترتیب، باید گفت واژه‌نامه دیوان شیخ اطعمه در عین حال رساله‌ای است در آشپزی که از قرن نهم هجری به جا مانده است. چیزی که مهم است، آنچه در این واژه‌نامه و در متن دیوان شیخ آمده است به غذاهای توده مردم، و گاهی مردم فقیر، مربوط می‌شود، نه آشپزی درباری یا اشرافی، که در رساله‌های محمد بغدادی و شاه‌زاده ایوبی، یا در دورساله آشپزی دوره صفوی، می‌بینیم. از آنجا که اطلاعات مندرج در دیوان شیخ اطعمه در هیچ جای دیگر دیده نمی‌شود، این اثر ادبی از لحاظ تاریخچه آشپزی ایرانی سندگران‌بهایی است؛ بگذریم از این که به عنوان طنز و طعنه هم جز در آثار عبید زاکانی، که سرمشق شیخ اطعمه در نوشتن واژه‌نامه بوده است، برای این اثر در ادبیات فارسی نظیری سراغ نداریم. متأسفانه خود شیخ این رساله را دست کم گرفته و بسیار به اختصار برگزار کرده است. برای آن که ببینیم این امر چه قدر جای تأسف است، و نیز به عنوان حسن ختام این بحث، چند نمونه از توضیحات شیخ اطعمه را درباره بعضی مواد غذایی و غذاهای زمانه او مرور می‌کنیم.

— آزاد میوه: مغز پسته و مغز بادام و نخود مقشر که در قند بگردانند و هفت رنگ سازند، سرخ و زرد و گلگون و سفید و زعفرانی و نارنجی و زنگاری، چنانچه در چشم کسی که حبه الخضرا [بنگ] خورده باشد هفتاد رنگ نماید. کعب الغزال دارد از بوی مشک سهمی / آزاد میوه دارد از قند سوده گردی. [«کعب الغزال» نام نوعی کلوجه بوده است که وسط آن مانند سم آهو شکاف داشته.]

— بُخورک: بادام کوهی که به غایت گرم و تر باشد و دایم کاسه فروشان در توپره کنند و در کوجه‌ها بگردانند و زنان گیوه کهنه وضو ساختن شوهران دزدند و دهند و از آن ستانند.

— کشکینه: گندم پخته‌ای که در آفتاب نهند تا ترش شود و کلاغ پیسه چنگکی و چلفوزکی در آن کند و پیاز خام و ساق تورک [پنیرک] در آن اندازند و این مصرع بخوانند: گل بود به سبزه نیز آراسته شد.

— ترب: تیز طبعی که هر چه در معده بیند آن را هضم کند و خود همچون چقدر ناپخته باشد، به شکل حسین ایاغچی که شاه شجاع فرمودی که این مردک از خانه همه را بیرون می‌کند و خود اندرون است.

— گردوی گَنک: گردکانی که همچون کله بخیلان مغز در او محکم باشد و تا سوزن در جوالش نکنی مغزش در دهان نتوانی انداخت.

_____ گنده [کوفته]: لحمی چند خلاصه و اندکی چربش [دنبه] که هم از گوشت حاصل کنند، با قدری نخود و داروی گرم [ادویه] و کنیزی که دستش به غایت پاک و دل‌پذیر باشد هاون در میانِ ران گیرد و دسته در مشت چندان بکوبد که گوشت از چربش و چربش از نخود و نخود از داروی گرم جدا نتوان کرد، آن زمان دست و دسته هاون پاک بشوید، بعضی پهن سازد و در برنج افکند و بعضی گرد کند و در آتش اندازد و بعضی کوچک از برای قلیه سازد و بعضی بزرگ و تخم مرغ و روغنش در میان نهد و پخته کند، چنان که بویش به حجره خواجه گنده خور پیچد و این بیت بخواند: گنده خوری گر به مذهب تو گناه است / بیشتر از من کس این گناه ندارد.

_____ مخلا [بورانی]: چهار عدد بادنجان بزرگ که در روغن برشته نمایند و یک من بریانِ فربه گرم در یکدیگر به ساطور همچون کوفته سازند و چهار لیموی ترش آب‌دار در آن فشارند و با هشت نانِ تُشک که در خانه پخته باشند یک جوان خوش شکل برگیرد و در خلوت این فقیر آید تا خوردن نیش بیاموزم.

_____ برنج شماله: مزعفری [پلو زعفرانی] که در مابین الشعاعین مانند شفق پیدا شود در محله‌ای از محلات شیراز. و آن مزعفر مانند شمع برافروخته باشد و نان‌های حریریز مانند والای [وال: پارچه نازک] فانوس گرد آن گردانیده باشند و از هر طرف انوار پیه‌سوزِ جناب قلیه در آن چنان مشتعل گردیده باشد که مغز قلم در اندرون عاشق با [آش ترش مزه] پیدا و هویدا باشد. و با وجود آن همه انوار بر در آن دکان مشعله‌ای فرو برده باشند که از دود آن ماه شب چهارده در فلک روشنایی ندهد و در آغیان [آسمان؟] نان گرده بینی که قصد می‌کند که خود را در ظلمت حبشی اندازد:

چندین چراغ دارد و بی‌راهه می‌رود / بگذار تا بیفتد و ببند سزای خویش • این شمع‌ها که بر دل بسحاق بر فروخت / از رهگذار نور برنج شماله بود.

یکی از نکاتی که از لحاظ تحول هنر آشپزی از دیوان شیخ اطعمه می‌توان دریافت این است که در زمان شیخ غذاهای قبایل آسیای مرکزی، و نام‌های آن‌ها، بیش از امروز در سرزمین ما رواج داشته است. مهم‌ترین این‌ها بُغرا یا بورک است، که عنصر اصلی آن خمیری است نظیر پاستای ایتالیایی. امروز بورک در ایران فراموش شده است، ولی در ترکیه هنوز پخته می‌شود و «بُرک» نام دارد؛ منتها بُرک ترکی خمیر پهن کرده‌ای است که لای آن را با پنیر یا گوشت یا سبزی پرمی‌کنند و آن را در فر می‌پزند؛ در واقع چیزی است مانند لازانیای ایتالیایی، و شاید هم سرمشق اصلی لازانیا بوده باشد؛ به نظر می‌رسد که، بُرک ترکی در روسیه به صورت «پیروگ» در آمده و «پیراشکی» که ما در ایران به واسطه مهاجران روسی با آن آشنا شده‌ایم شکلی از همان پیروگ است؛ اما بورک شیخ اطعمه به آش بیشتر شباهت دارد، و چه بسا شکل اصلی آش رشته امروزی باشد؛ بامدادان که بود از شب مستیم خمار / پیش من جز قدح بورک پر سیر میار.

به این ترتیب می‌توان حدس زد که این غذا به دو صورت آب‌دار و بی‌آب درست می‌شده است؛ آنچه مسلم است، در زمان شیخ اطعمه بغرا یا بورک خریدار و خورنده فراوان داشته و رقیب پلو شناخته می‌شده است، چنان که شیخ منظومه‌ای به سبک شاهنامه فردوسی در توصیف جنگ مزعفر (پلو زعفرانی) و بُغرا (بورک) ساخته است که با «بر تخت نشستن مزعفر» و «طلب کردن خراج از بغرا» شروع می‌شود و با کشته شدن بغرا و «در عزا نشستن یاران بغرا و به خدمت مزعفر ایستادن» آن‌ها به پایان می‌رسد؛ و این همان است که در واقعیت تاریخی هم روی داده است. به هرحال، غذاهای اصلی آشپزی ایرانی، مانند چلو خورش (که شیخ آن را «قلیه برنج» می‌نامد) و انواع پلو و آبگوشت و آش و گنده (کوفته) و شامی و بورانی و هریسه یا هلیم و حلوا و غیره، همه در اشعار شیخ آمده‌اند و بسیاری از آن‌ها توصیف شده‌اند.

امروز نزدیک به هفت قرن از زمان شیخ اطعمه می‌گذرد، و می‌بینیم که در این مدت تغییر مهمی در خورد و خوراک مردم ایران روی نداده است؛ از طرف دیگر، این آشپزی چنان نیست که بتوان گفت تکوین و تکامل آن در مدت کوتاهی پیش از زمان شیخ صورت گرفته است؛ پس طبعاً به این نتیجه می‌رسیم که آشپزی ایرانی، کمابیش به همین شکل متعارفی که امروز در خانه مردم دارا و ندار این سرزمین می‌بینیم، از زمان‌های دیرین، پیش از عصر تیموری و مغول و سلجوقیان و عباسیان، به یادگار مانده و سرچشمه اصلی آشپزی دربار فرمان‌روایان این دوره‌های تاریخی بوده است. این بی‌شک یکی از وجوه دوام و بقای هویت ملی ما مردم ایران است. پیش‌رفت‌هایی که در دربار فرمان‌روایان گوناگون در جهت تکامل و تلطیف این آشپزی حاصل شده، همواره به سرچشمه اصلی خود، یعنی آشپزخانه زن ایرانی، برگشته است.





فصل سوم: آشپزی هندی

تا پیش از جنگ جهانی دوم، در بیرون از سرزمین هندوستان غذای هندی فقط در سرزمین‌های همسایه، مانند سواحل خلیج فارس، و در بعضی رستوران‌های شهر لندن پیدا می‌شد. امروز در همه شهرهای بزرگ دنیا، و بسیاری از شهرهای غیر بزرگ، رستوران‌های هندی از پررونق‌ترین جاهای غذاخوری است.

آنچه در شهرهای بزرگ دنیای امروز به نام آشپزی هندی عرضه می‌شود با آشپزی ایرانی خویشاوندی بسیار نزدیکی دارد، زیرا که این مکتب آشپزی عمدتاً در دربار پادشاهان دودمان گورکانی هند و وابستگان آن‌ها پرورانده شده است، و این پادشاهان، که در خود هندوستان به نام فرمان‌روایان مغول شناخته می‌شوند، فرهنگ ایرانی داشتند و کارکنان دربار آن‌ها، از جمله خدمه آشپزخانه، عموماً مهاجران ایرانی بودند. گذشته از دلایل و شواهد تاریخی، این واقعیت در نام غذاهای هندی به روشنی انعکاس یافته است، به این معنی که نام مواد و غذاهای هندی غالباً فارسی است. اما این نکته را هم باید افزود که مردم هندوستان نه تنها هرگز منکر نفوذ سلیقه ایرانی در آشپزی هندی نشده‌اند، بلکه همیشه به آن افتخار کرده‌اند؛ چنان‌که همین امروز در بسیاری از رستوران‌های هندی در لندن صورت مفصلی از غذاهای هندی زیر عنوان «خورش‌های ایرانی» (Persian dishes) عرضه می‌شود. به این ترتیب مردم هندوستان حامل و مبلغ بخش مهمی از فرهنگ ایرانی در سراسر جهان بوده‌اند و ما باید برای این کار سپاس‌گزار آن‌ها باشیم.

از طرف دیگر، واقعیت این است که مردم داخله ایران با آشپزی هندی، و با آشپزی جنوب ایران که قویاً از آشپزی هندی متأثر است، چندان آشنایی ندارند، یعنی از بخش مهمی از دستاورد فرهنگی خود بی‌خبر مانده‌اند. بنابراین آشنایی با آشپزی هندی برای ما اهمیت فرهنگی و ملی دارد.

شبه قاره هندوستان، که اکنون به سه کشور هند و پاکستان و بنگلادش تقسیم شده است و کشور نپال را هم باید جزو آن به حساب آورد، دارای اقلیم‌ها و مردمان و فرهنگ‌های گوناگون است. بخش بزرگی از مردم هند گیاه‌خوارند و لب به گوشت نمی‌زنند. برخی از این گیاه‌خواران نه تنها ماهی و تخم مرغ هم نمی‌خورند، بلکه از گیاهانی مانند قارچ و سیر و پیاز هم پرهیز دارند، ظاهراً به این دلیل

که این گیاهان مانند جانوران «سر» دارند. آن عده از هندوها که گوشت می‌خورند کشتن و خوردن گاو را گناه می‌دانند و خورش‌های خود را با گوشت گوسفند می‌پزند. پیروان مذاهب دیگر نیز در هندوستان از خوردن گوشت گاو پرهیز می‌کنند، مبادا باعث رنجش یا خشم همسایه‌های خود شوند. از طرف دیگر، غیرهندوها به خوردن غذاهای گیاهی هندوها هم رغبتی نشان نمی‌دهند، زیرا که خوردن این غذاها را، با آن که منعی ندارد، در حکم تسلیم شدن به فرهنگ هندو می‌دانند. در میان هندوهای غیرگیاه‌خوار هم برخی مرغ می‌خورند و ماهی نمی‌خورند، برخی ماهی می‌خورند و مرغ نمی‌خورند، و برخی هم مرغ و ماهی می‌خورند ولی گوشت گوسفند نمی‌خورند... در میان چنین مردمی مشکل بتوان از یک سبک و سلیقه معین در آشپزی سخن گفت. اما همه این مردم غذاهای متنوع خود را بسیار مأكول و مطبوع تهیه می‌کنند، و وسیله این کار مجموعه گیاه‌های معطری است که در خاک هندوستان به بار می‌آید و خود مردم آن سرزمین ترکیب‌های گوناگون این گیاهان را، به مقدار کم یا بیش، به نام «گرم مسالا» (مصلح گرم) در پخت و پز — به ویژه در خورش — به کار می‌برند.

رسم قدیم هندیان این بوده است که تمام غذای هر فردی را جداگانه بکشند و جلو او بگذارند. ظرف غذا سینی گرد و صیقلی شده‌ای است به نام تالی (tali) که قطر آن از ۳۰ سانتی‌متر بیشتر نیست. تالی، برحسب توانایی و سلیقه شخصی، ممکن است از روی، مس، برنج، نقره، یا طلا باشد (بسیاری از مردم که وسع‌شان به هیچ کدام این‌ها نمی‌رسد، غذاهای‌شان را روی برگ موز می‌کشند). جلو یا پلو را وسط تالی می‌ریزند و در کنار آن چند کاتوری (caturi، پیاله) خورش و دال و ماست و روغن یا کره آب کرده و چنتی (chutney، که همان چاشنی فارسی است) می‌گذارند. روی برنج را با یکی دو چپاتی یا نان می‌پوشانند. یک لیوان (فلزی) آب خنک هم سفره را کامل می‌کند.

مردم هندوستان با دست غذا می‌خورند و این رسم تا امروز میان بیشتر مردم، حتی مردم تحصیل کرده و دارا، به قوت خود باقی است. به این دلیل هندی‌ها پیش از غذا خوردن و پس از آن دست و دهان خود را می‌شویند. به نظر بسیاری از هندی‌ها بردن قاشق و چنگال به دهان و درآوردن آن‌ها و باز برداشتن غذا با آن‌ها خلاف ذوق سلیم می‌آید.

گرم مسالا (ادویه هندی)

اصطلاح «گرم مسالا» (garam masala) در هندوستان به معنای مصلح گرم یا، چنان که در ایران قدیم (← کنزالاشتها، صفحه‌های ۱۷۶ و ۱۷۸) مصطلح بوده است، «داروهای گرم»، ترکیبی است از چند دانه و تخم و ریشه معطر ساییده که در آشپزی هندی برای معطر کردن غذا به کار می‌رود. شکل انگلیسی گرم مسالا که معمولاً با فلفل قرمز و زردچوبه و مقداری آردنخود همراه است «گرد کاری» (curry powder) نامیده می‌شود، ولی در هندوستان فلفل قرمز و زردچوبه که تقریباً

همیشه به غذا زده می شود جزو گرم مسالا نیست و آن را جداگانه اضافه می کنند. در هر حال کیفیت خاص غذاهای هندی تا حد زیادی مربوط به کار برد گرم مسالا است. (برای آشنایی با ترکیب های گوناگون گرم مسالا، نگاه کنید به فصل ترکیب ادویه، صفحه، ۲۳۲).

فلفل

در بیشتر غذاهای هندی معمولاً مقداری فلفل سیاه و فلفل قرمز به کار می رود. فلفل قرمز جزو ادویه یا گرم مسالا نیست، بلکه فقط وسیله ای است برای تند کردن غذا. این فلفل بومی هندوستان نبوده است، بلکه از آمریکای مرکزی و جنوبی وارد شده و به واسطه ارزانی تا حدی جای فلفل سیاه را گرفته است. فلفل بومی هند فلفل سیاه است، که یکی از عناصر مهم گرم مسالا به شمار می رود؛ چون که این فلفل علاوه بر تندی عطر خاص خود را دارد و نقش عطر این فلفل در آشپزی هندی مهم تر از تندی آن است. همه غذاهای هندی تند نیستند. غذاهای شمال هندوستان ملایم است؛ هرچه به طرف جنوب هندوستان پیش تر برویم، غذا تندتر می شود. اما همین غذاهای تند را هم اگر با فلفل کمتر درست کنیم خصلت هندی آن ها از دست نمی رود. این خصلت به ترکیب مواد غذایی و به کاربرد گرم مسالا بستگی دارد، که چنان که اشاره شد اصولاً تند نیست، بلکه معطر است. از انواع تره بار و سبزی هایی هم که در خورش ها و کوفته ها و پلواها به کار می روند، به جز دو سه نوع که ریشه یا میوه خاص منطقه استوایی هستند، چیزی نیست که در ایران به دست نیاید. بنابراین در آشپزخانه ایرانی هم انواع غذاهای هندی را می توان کمابیش با همان کیفیت اصلی و با تندی اندک یا حتی بدون تندی درست کرد.

«کاری» یا خورش هندی

در میان ما ایرانیان، به ویژه مردم مرکز، خورش هندی به نام «کاری» معروف است؛ ادویه ای هم که عطر و طعم خاص این خورش را باعث می شود غالباً «کاری» یا «پودر کاری» نام دارد (ما در این کتاب مستطاب پودر کاری را گرد کاری خواهیم نامید). به این ترتیب، کاری نوعی خورش است که با گرد کاری معطر شده باشد.

خورش هندی یک جور نیست، بلکه مانند خورش ایرانی بسیار متنوع است. خود هندی ها هم خورش های خود را کاری نمی نامند، بلکه برای هر کدام نام خاصی دارند، مانند روغن جوش و ویندالو و کیمه (قیمه) و مانند این ها. «کاری» نامی است که انگلیسی ها روی خورش هندی گذاشته اند، و آنچه ما به این نام می شناسیم صورت انگلیسی خورش هندی است، که با صورت اصلی تفاوت دارد. کاری از انگلستان به جاهای دیگر، از جمله کشور ما، هم صادر شده است. امروز در دنیای انگلیسی زبان انواع خورش های هندی، هندوچینی، مالزیایی، اندونزیایی و مانند

این‌ها را «کاری» می‌نامند. انگلیسی‌ها حتی از «کاری چینی» هم سخن می‌گویند. بسیاری از مردم گمان می‌کنند «کاری» نام گیاه خاصی است که ساییده آن گرد کاری می‌شود، یادست کم مایه اصلی گرد کاری را تشکیل می‌دهد. این گمان درست نیست. گرد کاری نوعی ادویه است، و مانند انواع دیگر ادویه از چند گیاه معطر ترکیب می‌شود (برای ترکیب گرد کاری نگاه کنید به صفحه ۲۳۳).

کلمه «کاری» ریشه فارسی دارد؛ توضیح مطلب این است که در هندوستان تره بار را «تره کاری» می‌نامند، چنان‌که ما هم گاهی تره بار یا به اصطلاح سبزیجات را «صیفی کاری» می‌نامیم؛ و چون در هندوستان عده کثیری از مردم گیاه خوارند، خورش هندی غالباً از «تره کاری» (تره بار) پخته می‌شود. در زبان انگلیسی «تره کاری» به «کاری» خلاصه شده و سپس برای نامیدن خورش‌های گوشت‌دار هم به کار رفته است. همچنین، ادویه‌ای هم که در درست کردن کاری به کار می‌رود به «گرد کاری» معروف شده است.

در سرزمین هندوستان ادویه همه خورش‌ها یکسان نیست، و گرد کاری هم نامیده نمی‌شود. ادویه هر خورشی ترکیب خاص خود را دارد و نام کلی آن «گرم مسالا» است. در ایران هم این ادویه را «داروهای گرم» می‌نامیده‌اند، چنان‌که در کتاب آشپزی دوره صفوی این اصطلاح بارها آمده است.

گرد کاری البته امروز در هند و پاکستان و سایر سرزمین‌های ادویه خیز برای صادرات ساخته می‌شود، ولی بهترین گرد کاری از انگلستان می‌آید. در گرد کاری معمولاً مقداری آرد برنج یا آرد نخود یا ماده کم طعم دیگر داخل می‌کنند، برای آن که حجم آن را افزایش دهد و ضمناً هنگام پخت به خورش لعاب بدهد.

گرد کاری آماده گاهی مقداری گرد پیاز و گرد سیر هم دارد، ولی با داشتن پیاز و سیر تازه، زدن این‌ها به گرد کاری خانگی لزومی ندارد.

در خورش‌های جنوب هند غالباً براده نارگیل و شیر نارگیل (← صفحه ۲۱۶) به کار می‌رود. سایر مواد خورش‌های گیاه‌خواران هند عبارت‌اند از نخود، لوبیا، کدو، بامیه، بادنجان و ماست. ماهی و میگو هم در سواحل هند فراوان است و آن عده از مردم که از ماهی و میگو پرهیزی ندارند این‌ها را در خورش‌های خود به کار می‌برند.

در غرب هندوستان تأثیر پارسیان (مهاجران قدیم ایرانی) و گوآنی‌ها (مردم ایالت گوآ، که تا اواسط قرن حاضر در تصرف پرتغال بود و قویاً تحت تأثیر زبان و فرهنگ پرتغالی است) در خورش‌های هندی محسوس است. پارسی‌ها و گوآنی‌ها برخلاف هندوها در خورش‌های خود گوشت فراوان به کار می‌برند. یکی از غذاهای معروف پارسی‌ها آشی است به نام دان ساگ که با گوشت و انواع بنشن (دان) پخته می‌شود و در واقع از خویشان قدیم آش شله قلمکار ایرانی است. غذای معروف گوآنی خورشی است به نام ویندالو (vindaloo)، که بسیار تند و کمی ترش مزه است. ترشی این خورش از سرکه است و مقداری از تندی آن از زنجبیل تازه. در شمال،

خورش گوشت گوسفند را روغن جوش می‌نامند؛ لابد از این رو که آن را بسیار پر روغن درست می‌کنند. (این طرز آشپزی اگر در میان هندی‌ها برنیفتاده باشد در میان ما پرافتاده است.) در این کتاب ما اصطلاح «روغن جوش» را به معنای دیگری — سرخ کردن در روغن عمیق — به کار می‌بریم.

دال



نوعی عدسی شُل یا سوپ عدس است که با عدس قرمز پوست کنده (یا ماش یا لپه، یا مخلوطی از این‌ها) پخته می‌شود، ولی آن را مانند سوپ جدا نمی‌خورند. دال نوعی ضمیمه خورش هندی است، به این معنی که به هر لقمه چلو و خورش کمی دال هم اضافه می‌کنند تا غذا را نرم و آب‌دار کند. مردم فقیر چلو را با دال یا دال را با چپاتی یا نان می‌خورند. در هر حال، دال پای ثابت سفره هندی است و به چند صورت درست می‌شود و چند نام متفاوت دارد؛ دستور این‌ها در جای خود می‌آید.

دال را می‌توان با اضافه کردن یکی دو نوع تره بار به صورت خورش بدون گوشت درآورد؛ به صورت ساده هم دال خورشی است که با طبع گیاه خواران جور درمی‌آید.

برنج



برنج غذای اصلی مردم جنوب و غرب هندوستان است؛ هر چه در این خاک به سوی شمال برویم رفته رفته نان جای برنج را می‌گیرد. برنج هندی چند نوع است؛ بهترین نوع آن، که باسماتی نامیده می‌شود، با برنج صدری ایران قابل قیاس است. (در حقیقت بزر برنج صدری را میرزا آقاخان نوری، صدراعظم ناصرالدین شاه، از هندوستان وارد کرده است و از همین رو صدری نامیده شده.) هندی‌ها چلو را (که نزد آن‌ها «چاول» نام دارد) مانند ما درست می‌کنند، جز این که معمولاً مقداری روغن یا کره آب کرده در کنار آن می‌گذارند تا خورنده آن را به میل خود چرب کند. در پلو هندی انواع ادویه، گوشت، مرغ، ماهی و تره بار به کار می‌رود، و برنج آن پیش از ریختن آب کمی در روغن تفت داده می‌شود تا «دانه شمار» از آب در بیاید.

گاهی مردم غیر هندی پلوهای هندی را با خلال بادام یا مغز پسته و کشمش آرایش می‌دهند. این مواد، که منکر خوبی آن‌ها نمی‌توان شد، جزو آرایش سفره هندی نیست و احتمالاً از ابتکارات انگلیسی‌ها یا آشپزهای آن‌هاست.

نان



در شمال هندوستان ماده خوراکی اصلی گندم است، که به صورت چپاتی، نان، پراتا،

پوری، بَخری، لوچی، و چند صورت دیگر پخته می‌شود. چپاتی نان فطیر گرد و کوچکی است که آن را برای هر وعده غذا هنگام انداختن سفره می‌پزند و داغ می‌خورند. نان نوعی تافتون کوچک است که مانند تافتون ایرانی از تنور درمی‌آید. بیشتر نان‌های دیگر را در روغن سرخ می‌کنند و به برخی از آن‌ها ادویه یا فلفل و زردچوبه می‌زنند. (برای دستور نان‌های هندی نگاه کنید به صفحه‌های ۱۷۶۶-۱۷۷۲).

چتنی

چتنی، که شکل هندی همان کلمهٔ چاشنی فارسی است، و باید آن را یکی از دستاوردهای نفی آشپزی هندی بنامیم، نوعی ترشی است که مردم هند برای هر نوبت غذا آماده می‌کنند و در کنار غذا می‌گذارند. چتنی بر حسب فصل از پیاز و گشنیز و نعنا و خیار و لیمو و فلفل و غیره درست می‌شود. معمولاً سر سفرهٔ هندی ظرف چند خانه‌ای می‌بینیم که خانه‌های آن با چند رنگ چتنی پُر شده است. بیشتر چتنی‌ها را در ظرف چند دقیقه می‌توان درست کرد، و کیفیت آن‌ها هم طوری است که باید در همان نوبت غذا تمام شود. هندی‌ها نوعی چتنی شیرین هم دارند که به مربا بی‌شباهت نیست و قابل نگه‌داری است و ما در این کتاب آن را چتنی پخته می‌نامیم، این چتنی را هم مانند چتنی تازه کنار غذا می‌گذارند و به مقدار اندک همراه غذا می‌خورند. (برای دستور انواع چتنی نگاه کنید به فصل چتنی تازه، صفحهٔ ۵۲۶؛ و چتنی پخته، صفحهٔ ۵۳۳).

دسر

دسر یا شیرینی بعد از غذا در بسیاری از جاهای هندوستان نوعی شیربرنج شیرین است که مغز بادام مقشر کوبیده هم به آن می‌زنند، یا «شیرکند» (شیرقند) که با ماست تازه و شکر و هل و زعفران درست می‌کنند، یا «گلاب جامان» یا «کولفی»، که مادهٔ اصلی آن‌ها هم شیر است. نوعی فرنی یا حلوا هم در پایان شام و ناهار خورده می‌شود. به همهٔ این‌ها در جای خود خواهیم رسید. در بعضی جاها، مانند گجرات و مهارشتر، رسم بر این است که شیرینی یا دسر را در آغاز ناهار یا شام همراه با چپاتی یا پوری (نوعی نان) و دال بخورند و غذا را با خوردن چلو ساده تمام کنند. (برای درست کردن دسرهای هندی نگاه کنید به صفحهٔ ۱۵۶۹).

تنقلات هندی

تنقلات گوناگون، یعنی خوردنی‌های مختصری که یا پیش از غذای اصلی یا به صورت عصرانه و همراه با چای صرف می‌شود، در آشپزی هندی فراوان است. متداول‌ترین این‌ها عبارت‌اند

از پاکورا، یعنی تکه‌های خمیر آرد نخود (نه نخودچی) که با پیاز و سبزی خرد کرده یا با تکه‌های گوشت یا ماهی یا میگو — یا بدون این‌ها — روغن جوش می‌شود؛ سنبوسه، که نوعی قطّابِ روغن جوش است و مایهٔ توی آن ممکن است گوشتی یا گیاهی باشد؛ پاپادوم، که نوعی پُفک است و با آرد عدس و ماش و ادویه تهیه می‌شود؛ چوته گفته، که نوعی سرگنجشکی است و در روغن سرخ می‌کنند؛ و آلوکه طلاهُوالاچا یا خلال سیب زمینی که با فلفل و ادویه در روغن طلایی می‌شود. برای همهٔ این تنقلات معمولاً مایه یا سُسی هم از شیرۀ تمر هندی و سرکه و پیاز و فلفل درست می‌کنند.

پان

بسیاری از مردم هندوستان پس از صرف غذا مخلوطی از ادویه را که در برگ درخت پان پیچیده شده است می‌جویند، این لقمهٔ جویدنی را پان می‌نامند. غرض از این کار ظاهراً تغییر ذائقه و جلوگیری از نفخ معده است. شکل ساده‌تر پان چند دانه رازیانه و تخم هل سیاه و اندکی دارچین است، که جویدن آن‌ها دهان را تازه و خوش بو می‌کند. گاهی این دانه‌ها را مانند نقل درشکر می‌گیرند و به رنگ‌های سرخ و سفید و سبز و زرد و نارنجی در می‌آورند. در پایان غذا ظرف کوچکی از این نقل‌های ریز را دور سفره می‌گردانند و هر خورنده‌ای چند دانه از آن برمی‌دارد.





فصل چهارم: آشپزی ترکی و عربی

سرزمین زیبایی که در جغرافیا به نام آسیای صغیر و در تاریخ به نام آناتولی شناخته می‌شود مانند پلی است که آسیا را به اروپا وصل می‌کند. این سرزمین از پایان قرن چهارم میلادی تا آغاز قرن چهاردهم بخشی از امپراتوری روم شرقی بود و از همین روند ما ایرانیان هم به نام «روم» شناخته می‌شد. در قرن چهاردهم میلادی (هشتم هجری) ترکان سلجوقی که بر اثر هجوم مغول‌ها از ایران به غرب می‌گریختند در این سرزمین حکومت تازه‌ای را بنا نهادند که در قرن بعد به دولت بزرگی به نام امپراتوری عثمانی مبدل شد و ۶۰۰ سال دوام یافت. این امپراتوری در اوج قدرتش یکی از بزرگ‌ترین قدرت‌های جهان بود و بر تمام اروپای شرقی و آفریقای شمالی و خاور میانه، به جز ایران، فرمان می‌راند. در پایان جنگ جهانی اول در ۱۹۱۸ میلادی، امپراتوری عثمانی تجزیه شد و در ۱۹۲۲ دولت امروزی جمهوری ترکیه به جای دولت عثمانی نشست.

طبیعی است که در تمام دوره اقتدار امپراتوری عثمانی داد و ستد فرهنگی وسیعی میان ترک‌ها و عرب‌ها صورت می‌گرفته است. آشپزی و عادات خورد و خوراک هم یکی از زمینه‌های این داد و ستد بوده است. همچنین می‌دانیم که در این مدت، به ویژه در دوره سیصد ساله حکومت دودمان صفوی، میان دولت‌های عثمانی و ایران کش‌مکش سیاسی، و گاهی جنگ واقعی، جریان داشته و داد و ستد اقتصادی و فرهنگی بسیار کم صورت می‌گرفته است. در طول این قرن‌هاست که در قلمرو امپراتوری عثمانی آشپزی بغداد در جهت دیگری سیر می‌کند و از آشپزی ایرانی، یعنی ریشه و سرچشمه آشپزی بغداد، فاصله می‌گیرد. بر اثر این جریان‌های تاریخی و فرهنگی در همسایگی مایک مکتب آشپزی بسیار غنی به وجود می‌آید که بسیاری از فراورده‌های آن، به واسطه ریشه‌های مشترکی که با آشپزی ایرانی دارد، برای ما مردم ایران بسیار دل‌پذیر است.

آغاز تاریخ آشپزی ترکی، که بعدها عرب‌ها هم در آن سهیم می‌شوند، از زمانی است که قبایل سلجوقی از ترکستان — سرزمین وسیعی که امروز آسیای میانه نامیده می‌شود — به ایران می‌آیند و با تمدن ایرانی و دین اسلام در تماس قرار می‌گیرند. پیش از آن این قبایل، مانند همه مردمان دیگر در زمان‌های دور، کوچ‌نشین بودند و از آشپزی شهری چیزی نمی‌دانستند؛ اما سلجوقیان هنگام

مهاجرت از ایران به میهن امروزی‌شان، کشور ترکیه، دستمایه شایگانی از تمدن و فرهنگ با خود داشتند. هنر آشپزی هم، چنان‌که می‌دانیم، نه تنها همیشه با تمدن و فرهنگ همراه است، بلکه خود یکی از وجوه مهم تمدن و فرهنگ به شمار می‌آید.

دربار امپراتوری عثمانی یکی از ثروت‌مندترین و پرتجمل‌ترین دربارهای تاریخ بود و پایتخت این دربار، شهر تاریخی قسطنطنیه یا استانبول، مرکز گرد آمدن نمایندگان تمدن‌هایی بود که در قلمرو امپراتوری وجود داشتند. به این ترتیب اوضاع تاریخی بسیار مساعدی در طول چندین قرن برای به وجود آوردن یک مکتب آشپزی ممتاز در شهر استانبول و سرزمین ترکیه فراهم بوده است. از آنجا که نخستین تماس ترک‌ها با فرهنگ‌های دیگر در سرزمین ایران بوده است و ایران در حکم میهن پیشین آن‌هاست، مایه اصلی تمدن و آشپزی ترکی ایرانی است و آداب سفره آن‌ها با آداب ما ایرانی‌ها تفاوت بارزی ندارد.

رابطه میان آشپزی ایرانی و ترکی، برخلاف آشپزی ایرانی و هندی، یک طرفه نبوده است. اقتضای شرایط تاریخی و جغرافیایی چنین بوده است که آشپزی و آداب سفره ایرانی در مقیاس وسیعی به هندوستان صادر شود، ولی واردات ما از فرهنگ هندی به حاشیه باریکی از سواحل خلیج فارس محدود مانده و به داخل ایران راه نیافته است. از طرف دیگر، بده و بستان میان ایرانی‌ها و ترک‌ها در زمینه آشپزی هم، مانند بسیاری از زمینه‌های دیگر، تا زمان‌های اخیر دو طرفه بوده است. ترک‌ها مقدار زیادی از غذاهای بدوی و فقیرانه آسیای میانه را به دست فراموشی سپردند و به غذاهای ایرانی خو گرفتند، ولی مقداری از ذوق و سلیقه آن‌ها نه تنها در سفره ترکی باقی ماند بلکه به سفره ایرانی هم راه یافت (باید در نظر داشت که ترک‌ها در ایران غالباً در مسند حکومت و قدرت بودند، و دربار فرمان‌روایان ترک زمینه مناسبی برای انطباق آشپزی ایرانی با ذوق ترکی بود). این بده و بستان که قرن‌ها ادامه داشت در نام غذاها و شیوه‌های پخت و پز و وسایل آشپزخانه و خدمه آشپزخانه، چه در ایران و چه در ترکیه، به خوبی دیده می‌شود. به این دلیل است که در زمینه آشپزی در ایران با کلمه‌های ترکی و در ترکیه با کلمه‌های فارسی رو به رو می‌شویم.

یونانیان از زمان‌های کهن مردمی دریانورد و ماهی‌گیر بوده‌اند و ماهی و میوه‌های دریا در آشپزی یونانی جای بسیار مهمی داشته است. این آشپزی دریایی از یک طرف به دست مستعمره نشینان یونانی به شبه جزیره ایتالیا برده شده و پایه آشپزی ایتالیایی را تشکیل داده است و از طرف دیگر به آسیای صغیر رفته و با آشپزی ترکی آمیخته است، چنان‌که در زبان ترکی امروزی نام بسیاری از ماهی‌ها و غذاهایی که از ماهی درست می‌شود یونانی است. خوردن شاه‌بلوط و زیتون و به کار بردن روغن زیتون، و به طور کلی آنچه «فرهنگ زیتون» نامیده می‌شود هم چیزهایی است که ترک‌ها از یونانیان آموختند. امروز در صفحات غربی خاک ترکیه ماهی و زیتون فراوان مصرف می‌شود، و به ویژه کیفیت زیتون سیاه ترکیه بسیار خوب است. این از وجوه تفاوت آشپزی ترکی و ایرانی است، زیرا در آشپزی ایرانی تا چند دهه پیش آشپزی با ماهی به سواحل خلیج فارس و دریای خزر و فرهنگ زیتون به سرزمین گیلان منحصر بوده است.

اما از این مواد یونانی که بگذریم، مشخصات اصلی آشپزی ترکی و نام فارسی بسیاری از غذاهای آن نشان می‌دهد که این آشپزی میراث دوره پیش از آمدن ترک‌ها به آسیای صغیر و آشنا شدن با خورد و خوراک یونانیان بوده است. در واقع نفوذ عناصر یونانی در آشپزی ترکی پس از گشایش شهر یونانی قسطنطنیه به دست سلطان محمد فاتح در ۱۴۵۳ میلادی آغاز می‌شود؛ پیش از آن دربار عثمانی نه با فرهنگ یونانی تماسی داشت و نه گسترش دامنه آن به اندازه‌ای بود که آشپزخانه بسیار وسیعی را لازم بیاورد. پس از تبدیل شدن دولت عثمانی به یک قدرت بزرگ جهانی ثروت و شکوه این دربار چنان به سرعت افزایش یافت که، بنا بر نوشته برخی از مورخان، در قرن هفدهم میلادی نزدیک به ۱۴۰۰ تن در آشپزخانه باب عالی (دربار عثمانی) خدمت می‌کردند. از این دوره به بعد، هنر آشپزی در باب عالی پرورش و گسترش پیدا می‌کند و به اوج خود می‌رسد. عناصر این پرورش و گسترش عبارت بودند از آنچه ترک‌ها مستقیماً در ایران آموخته بودند، آنچه از آشپزی بغداد به دست آن‌ها رسید، و آنچه از تمدن بیزنطی یا روم شرقی در قلمرو جدید آن‌ها باقی مانده بود. به هر حال در این دوره است که آشپزهای ترک، و عرب‌هایی که در باب عالی خدمت می‌کردند، در به کار بردن چربی و شیرینی — یعنی مواد کم‌یاب و گران آن دوره — بیداد می‌کنند. همه غذاهای سنگین و پُرمایه ترکی یادگار این دوره است.

مقداری از میراث آشپزی ترکی، که نه تنها نزد خود ترک‌ها باقی بوده بلکه به آشپزخانه ایرانی هم راه یافته و قرن‌ها در ایران رواج داشته است، در دوران پس از پایان تسلط ترک‌ها رفته رفته فراموش شده است. شیخ اطعمه (← صفحه‌های ۹۹-۱۰۲)، در دیوان خود مکرراً غذاهایی یاد می‌کند که نام‌شان ترکی به نظر می‌رسد ولی از خود آن‌ها در ایران اثری برجا نمانده است. یکی از این غذاها تتماج است. از ابیات او فهمیده نمی‌شود که تتماج دقیقاً چه نوع غذایی بوده است؛ همین قدر می‌توان دریافت که در این غذا رشته و عدس و ماست هم به کار می‌رفته است. در مثنوی مولوی هم نام تتماج چند بار آمده است و نیکولسن در شرح مثنوی آن را به نوعی آش تعبیر می‌کند. امروز در ترکیه و ارمنستان نوعی آش به این نام پخته می‌شود که دستور آن در جای خود می‌آید. اما شیخ اطعمه بیش از تتماج از بورک یاد می‌کند و اشعار فراوانی در وصف آن می‌سراید. بورک، که گاهی شیخ آن را بُغرا هم می‌نامد و گویا هردو کلمه از نام یک خان ترک آسیای میانه (بُغراخان) گرفته شده‌اند، در ترکیه امروز بُرک نامیده می‌شود و خواهان و خورنده فراوان دارد. بورک یا بُرک، چنان که گفتیم، خمیر پهن شده یا لواشی است که مایه‌ای از گوشت یا سبزی یا هردو، لای آن می‌پیچند و در روغن سرخ می‌کنند یا در فر می‌پزند. به احتمال قوی پیروگ روسی، که شکلی دیگر آن، پیراشکی، برای ما آشناست، همین بورک یا بُرک است، که از مناطق شمالی امپراتوری عثمانی به آشپزخانه روسی راه یافته است. بورک، که امروز حتی نامی هم از آن در آشپزخانه ما باقی نمانده، مسلماً تا زمان شیخ اطعمه در ایران رایج بوده و حتی رقیب سرسخت پلو به شمار می‌رفته است؛ چنان که در فصل آشپزی ایرانی اشاره کردیم، شیخ اطعمه یک مثنوی به تقلید شاهنامه در توصیف جنگ مزعفر (پلوزعفرانی) و بغرا ساخته است که با مصیبت کشته

شدن بغرا و «در عزا نشستن یاران بغرا و به خدمت مزعفرایستادن» آن‌ها به پایان می‌رسد. به واسطه تسلط طولانی امپراتوری عثمانی بر سرزمین‌های عربی، که با شکست عثمانی در جنگ جهانی اول به پایان رسید، آشپزی ترکی در میان ملت‌های عرب هم، تا مصر و الجزایر و مراکش، نفوذ کرده است، و البته به نوبت خود تحت تأثیر ذوق و سلیقه محلی هم قرار گرفته است، به طوری که امروز کشیدن یک مرز مشخص میان آشپزی ترکی و آشپزی عربی آسان نیست.

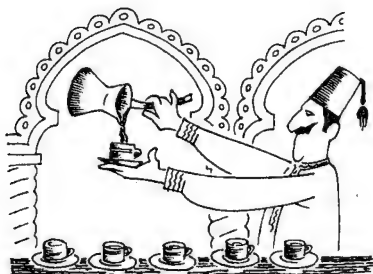
با این حال، میان شیوه‌های آشپزی ترکی و عربی تفاوت‌هایی به چشم می‌خورد که فرق اقلیم‌ها و فرهنگ‌های گوناگون را نشان می‌دهد. ترک‌ها به واسطه آمیزش با ملت‌های سواحل دریای سیاه و مدیترانه به مصرف روغن زیتون و ماهی خو گرفته‌اند، در حالی که در بسیاری از سرزمین‌های عربی بیشتر روغن دنبه (که به عربی «الیه» نامیده می‌شود) به کار می‌رود، و در مناطق دور از دریا گوشت گوسفند و بزغاله جای ماهی را می‌گیرد. روغن دنبه از دنبه تازه گرفته می‌شود، به این صورت که بُن‌بریز را با جزغاله کردن چند تکه دنبه شروع می‌کنند. شکل دیگر روغن حیوانی در آشپزی عربی نظیر همان است که ما «روغن زرد» یا «روغن کرمانشاهی» می‌نامیم؛ با این تفاوت که این روغن در سرزمین‌های عربی نه زرد است و نه از کرمانشاه می‌آید، بلکه «سمنه» نام دارد و آن را معمولاً از دوغ گاومیش می‌گیرند، که قبایل دام‌دار «معیدی» در کنار رودخانه‌ها نگه می‌دارند. سمنه از الیه خوش‌عطرتر و البته گران‌تر است. اما روغن گیاهی هم — در ترکیه روغن زیتون و در کشورهای عربی، به ویژه مصر، روغن کنجد — از قدیم به کار می‌رفته است. در چند دهه اخیر در این سرزمین‌ها هم مانند سایر جاها روغن گیاهی رفته رفته جای روغن حیوانی را گرفته است. به هرحال در خورش‌های ترکی و عربی گوشت را ابتدا در روغن خوب تفت می‌دهند، به طوری که گوشت بریان می‌شود و به رنگ طلایی پخته‌ای در می‌آید، سپس روی آتش ملایم می‌پزند تا آب بیندازد و آب آن کار برود. تره بار هم پیش از اضافه شدن به خورش در روغن تفت داده می‌شود و مقداری روغن جذب می‌کند؛ این است که خورش‌های ترکی و عربی از خورش‌های ایرانی چرب‌تر و سنگین‌تر است.

همچنین، در زمان‌های گذشته، سرزمین‌های عربی مسیر کاروان‌هایی بوده است که بار ادویه را از هندوستان به باختر می‌برده‌اند، و طبیعی است که مردم این مسیر با انواع ادویه و مصرف آن‌ها در آشپزی آشنا شده‌اند. امروز در زبان عربی ادویه را «بهارات» می‌نامند، که نام هندی سرزمین هندوستان است. در هر کشور عربی، و حتی می‌توان گفت در هر شهری، بهارات ترکیب خاصی دارد، ولی عناصر اصلی آن همان است که در ادویه هندی به کار می‌رود، یعنی زیره و تخم گشنیز و دارچین و زنجبیل و گاهی میخک. عرب‌ها هم معمولاً بهارات را پیش از ساییدن کمی بو می‌دهند. دو چیز در آشپزی عربی به کار می‌رود که امروز در آشپزی ایرانی شناخته نیست؛ یکی صمغی است به نام «مصطکی»، یا «گندُر رومی»، که غالباً به بهارات اضافه می‌شود و عطر و طعم خاصی به خورش‌های عربی می‌دهد. این صمغ در دوره صفویه کاربرد بسیار داشته است. استاد باورچی در رساله آشپزی خود به نام کارنامه در باب طبابخی و صنعت آن، برای پخت بیشتر غذاها

توصیه می‌کند که «اندکی مصطکی با آب سرد (یا گلاب) بکوبند و بیندازند» (آشپزی دوره صفوی، صفحه‌های ۴۱-۱۳۱). دیگری تخم کاج سوری است، که مانند مغز گردو یا مغز بادام برای غلیظ کردن مایهٔ خورش یا سس سالاد به کار می‌رود. عرب‌ها در غذاهای خود زرد چوبه و زعفران هم به اندازهٔ ایرانیان، و شاید بیشتر از آن‌ها، به کار می‌برند.

مصرف فلفل هم در آشپزی عربی، به ویژه در شمال آفریقا، مسلماً بیشتر از آشپزی ترکی است. در مراکش خمیر بسیار تندی به نام «هریسه» سر سفره می‌گذارند و با غذا می‌خورند که مایهٔ اصلی آن فلفل قرمز ساییده و روغن زیتون است. به اضافهٔ اندکی تخم گشنیز و رازیانهٔ ساییده، سیر کوبیده، نعنا خشک و نمک. (هریسه واژهٔ فارسی است، به معنای ساییده و به هلیم هم گفته می‌شود). در سوریه و لبنان ادویه معمولاً ترکیبی است از یک اندازه فلفل قرمز تند، دو اندازه فلفل قرمز شیرین (پاپریکا)، و دو اندازه دارچین. آن ترکیبی هم که در فرانسه و سایر کشورهای اروپایی «چارادویه» نامیده می‌شود — یعنی دارچین، جوز بویا، زنجبیل و میخک — در حقیقت ریشهٔ عربی دارد و از شمال آفریقا به اروپا رفته است، و البته هنوز هم در آشپزی عربی به کار می‌رود. یکی از فراورده‌های مشترک آشپزی ترکی و عربی مجموعهٔ نغزی است از غذاهای مختصر یا پیش‌غذا که با نام فارسی مَزه (با تلفظ ترکی «مزه») شناخته می‌شود. مَزه ترکی در واقع همان چیزی است که در اروپا — و در کتاب‌های آشپزی فارسی هم — اُردور نامیده می‌شود، و به احتمال قوی سرمشق اُردور اروپایی هم بوده است. اما در کاربرد ادویه و روغن و مواد خوراکی کمابیش همان تفاوت‌هایی که به آن‌ها اشاره کردیم میان مَزه ترکی و مَزه عربی دیده می‌شود.

چنان که می‌بینیم، دوشیوهٔ آشپزی ترکی و عربی مانند دوقلوهایی هستند که از آشپزی بغداد زاینده شده‌اند و با آن که به واسطهٔ محیط پرورش با هم تفاوت‌هایی پیدا کرده‌اند، نسبت نزدیک آن‌ها اشتباه‌ناپذیر است. از طرف دیگر، آشپزی ایرانی، که در حقیقت مادر آشپزی بغداد است، کمابیش به شکل اصلی خود باقی مانده است. این است که بسیار پیش می‌آید که آن عده از اروپاییان که تصور روشنی از جریان‌های تاریخی ندارند و غالباً فرهنگ عربی را مادر فرهنگ‌های محلی خاور میانه، از جمله فرهنگ ایرانی، می‌پندارند، در شگفت می‌شوند از این که اعراب، پس از تسلط طولانی خود در ایران، در آشپزخانهٔ ایرانی هیچ اثری از خود به جا نگذاشته‌اند.





فصل پنجم: آشپزی اسپانیایی

سرزمین اسپانیا مانند دیگر جوشی است که از زمان باستان تا عصر حاضر روی بار بوده است و چند سنت فرهنگی بسیار متفاوت در آن پخته شده‌اند — سنت‌های فنیقی، کارتاژی (قرطاجنه‌ای)، یونانی، رومی، یهودی، مغربی (غرب شمال آفریقا یا مراکشی)، فرانسوی، و نیز آنچه جهان‌گشایان و مسافران اسپانیایی در بازگشت از مکزیک و امریکای مرکزی و جنوبی از فرهنگ سرخ‌پوستان آزتک و اینکا و مایا و غیره برای هم‌میهنان خود به ارمغان برده‌اند. اما این دیگر جوش با آن که قرن‌ها روی بار بوده اجزای اصلی خود را در هم مستحیل نکرده است؛ چنان که امروز در اسپانیا نه از یک شیوه آشپزی، بلکه از چند شیوه کمابیش متمایز و مستقل می‌توان سخن گفت.

آندالوسیا



الاندلس نامی است که عرب‌های مغربی در مدت اقامت هفتصد ساله خود در خاک اسپانیا روی صفحات جنوبی این سرزمین گذاشتند؛ خود مردم اسپانیا این ناحیه را آندالوسیا می‌نامند. بخش بزرگی از آندالوسیا در کنار اقیانوس اطلس و دریای مدیترانه است؛ به این دلیل در آشپزی آندالوسیا ماهی نقش مهمی دارد. بوی گشنیز و زیره و فلفل که مغربی‌ها در پخت و پز ماهی به کار می‌بردند هنوز هم در کوچه‌های سیویل (اشبیلیه) و گرُدُبا (قُرطَبه) و گرانادا (عَرْناطه) و سایر شهرهای آندالوسیا به مشام می‌رسد.

از آنجا که مغربی‌ها مقداری از قوت و فن آشپزی را به واسطه همزبانان شرقی‌تر خود از ایرانیان آموخته بودند، می‌توان گفت که دست کم بخشی از آشپزی جنوب اسپانیا ملهم از آشپزی ایرانی است. یک نمونه از این الهام بورانی است، که در سفر دراز خود از شمال ایران تا سواحل مراکش و گذشتن از دریای مدیترانه نامش دوبار تغییر شکل داده و به شکل عربی البورانیه و سپس به شکل اسپانیایی آلبرانیا درآمده است. این غذا سپس به دست دریانوردان اسپانیایی به امریکای مرکزی و جنوبی هم رفته و به این ترتیب بورانی ایرانی به میان اقوام سرخ‌پوست هم راه یافته است. به هر حال، میان ذوق ایرانی و ذوق مردم جنوب اسپانیا رابطه دیرینی برقرار

است و غذاهای آندالوسیا را می‌توان بدون هیچ نگرانی به ایرانیان — به ویژه مردم جنوب ایران — توصیه کرد.

به نظر نگارنده، یکی از چیزهایی که ما می‌توانیم از آشپزهای آندالوسیا بیاموزیم سوپ‌های سرد آن‌هاست، که در رستوران‌های اسپانیایی بیرون از اسپانیا عموماً به نام گاسپاچو عرضه می‌شوند. خود ما، به واسطه داشتن تالستان‌های داغ، با مفهوم سوپ سرد بیگانه نیستیم؛ آب‌دوغ خیار ایرانی که نوعی سوپ سرد بسیار عالی است در بعضی از رستوران‌های ما به همین عنوان عرضه می‌شود؛ اما گاسپاچوی اسپانیایی به یک صورت نیست و می‌تواند بسیار متنوع باشد.

مادرید

این شهر در مرکز اسپانیا قرار دارد و تا عصر جدید دسترسی‌اش به دریا آسان نبوده است، منطقه گوشت و تره‌بار و حبوبات است — به ویژه نخود و عدس و باقلا، که از کارتازی‌ها و رومی‌ها به یادگار مانده است. غذای متداول مردم مادرید کوسیدوس مادرلینو (cosidos madrilenos)، خورش مادریدی) نام دارد، که ترکیبی است از گوشت و تره‌بار و حبوبات با آب نسبتاً زیاد. این خورش به آبگوشت ایرانی بی‌شباهت نیست و برای تنوع گاهی می‌تواند جانشین آن بشود.

کاتالونیا

این ایالت آبگوشت معروفی دارد که آن را اسکودلای کازن دُلا (escudella y carn d'olla)، سوپ گوشت چرب) می‌نامند و خوراک هرروزه مردم این منطقه است. در این آبگوشت، گوشت را با نخود و لوبیای سفید همراه با هویج و تره‌فرنگی می‌پزند و سپس آب را از گوشت و گوشت را از تره‌بار و بنشن جدا می‌کنند. آب را برای پختن پاستا (ماکارونی اسپانیایی) به کار می‌برند، تره‌بار و بنشن را با روغن زیتون جلا می‌دهند، و به گوشت کمی سس گوجه‌فرنگی و سیر و فلفل می‌زنند و هردو را کنار هم سر سفره می‌گذارند؛ به این ترتیب از یک دیگ سه جور غذا بیرون می‌آورند. منتها مردم کاتالونیا، که خبری از آبگوشت ایرانی ندارند، خیال می‌کنند تنها کسانی هستند که این کار به فکرشان رسیده است!

پخت و پز خورش در کاتالونیا معمولاً با سوفریتو (sofrito) شروع و با پیکادا (picada) ختم می‌شود: سوفریتو چیزی جز پیازداغ نیست، گبرم با روغن زیتون درست می‌شود و کمی هم رب گوجه‌فرنگی به آن می‌زنند. اما پیکادا ترکیبی است از مغز بادام یا فندق و سیر و گرد نان و جعفری تازه و روغن زیتون که در مخلوط‌کن برقی می‌گردانند و به غذای کمابیش آماده می‌زنند.

برای سالاد و همراهی با گوشت و مرغ و ماهی پخته یا سرخ کرده در کاتالونیا سس‌های گوناگون درست می‌کنند که معروف‌ترین آن‌ها عبارت‌اند از آلی‌ئولی (ali-oli، سیر و روغن)، که نوعی مایونز

سیردار است؛ سانفینا (sanfaina) برای خوراک مرغ، که از بادنجان و گوجه فرنگی و سیر و فلفل قرمز و چند سبزی معطر ترکیب می‌شود؛ رومسکو (romesco) برای گوشت و ماهی و حتی تره‌بار پخته، که از مغز بادام و گوجه فرنگی و گرد نان و چند جور فلفل تند و شیرین درست می‌کنند.

گالیسیا

ایالت گالیسیا، که در شمال غربی اسپانیا در کنار اقیانوس اطلس قرار دارد، کمتر از نواحی جنوبی و شرقی تحت تأثیر فرهنگ‌های مغربی و مدیترانه‌ای قرار گرفته است؛ و چون پای جهان‌گردان هم کمتر به این صفحات می‌رسد، سنت‌های محلی در آنجا بیشتر حفظ شده است. در گالیسیا ماهی (و سایر جانوران دریایی) و نان جو غذای عمده مردم است. ادویه و چاشنی و سبزی‌های معطر به کار نمی‌رود. کلام جاری مردم گالیسیا درباره شیوه آشپزی خودشان این است که «در گالیسیا ماهی مزه ماهی می‌دهد و گوشت مزه گوشت و نان مزه نان».

باسک و ناوارا

این دو ایالت از سرزمین‌های شمالی و مرزی اسپانیا هستند و از تأثیر فرهنگ رومی و یهودی و مغربی برکنار بوده‌اند؛ ولی از آنجا که این دو منطقه همراه مسافران اروپایی، به ویژه فرانسوی، در رفت و آمد به داخل اسپانیا قرار داشته‌اند، تأثیر ذوق و سلیقه آن‌ها در آشپزی نه تنها در مسافرخانه‌های ناوارا و باسک برجا مانده بلکه به خانه‌های مردم هم نفوذ کرده است. از این رو آشپزی ناوارا و باسک با آشپزی فرانسه خویشاوندی نزدیک دارد. در اواخر دهه ۱۹۷۰ که آشپزی نوین در فرانسه به وجود آمد، روش تازه به واسطه مردم باسک در اسپانیا هم تا حدی گسترش یافت (در این باره نگاه کنید به فصل آشپزی فرانسوی، صفحه ۱۴۶).

امریکای لاتین

چنان که ملاحظه کردیم، مواد اصلی و اجزاء ادویه آشپزی اسپانیا در بازارهای ما موجود است — به جز پاره‌ای جانوران دریایی، مانند صدف و هشت پا و انواع خاصی از خرنجک و شاه‌میگو (لابستر). گذشته از این، ذائقه اسپانیایی از ذائقه ما ایرانی‌ها دور نیست، و در بعضی موارد بسیار نزدیک است. بنابراین تنوع بخشیدن به سفره روزانه به کمک بعضی غذاهای اسپانیایی کاری است که نه به مواد نایاب بلکه به قدری توجه و حوصله نیاز دارد، که فقط گاهی کم‌یاب می‌شود. امریکای مرکزی و جنوبی را از این رو «امریکای لاتین» می‌نامند که پس از کشف قاره جدید در پایان قرن پانزدهم میلادی اسپانیایی‌ها — یکی از تیره‌های قوم لاتین — آن سرزمین‌های

وسیع را تصرف کردند و فرهنگ و زبان لاتینی خود را در آنجا گسترش دادند. پیش از آن اقوام سرخ پوست گوناگونی در این سرزمین ها زندگی می کردند و برخی از آنها — به ویژه در خاکی که امروز کشور مکزیک نامیده می شود — تمدن های خاص خود را پرورانده بودند؛ مانند اقوام تولتیک، آزتک، مایا، و اینکا. در تمدن این اقوام طبعاً آشپزی هم جای خود را داشت و بر پایه مواد خوراکی بومی بنا شده بود، که مهم ترین شان عبارت بودند از سیب زمینی، سیب زمینی شیرین (یام)، ذرت، فلفل قرمز، آوکادو، گوجه فرنگی، ماهی، و گوشت شکار. لوبیا و بادنجان و بامیه را، که امروز از عناصر مهم آشپزی امریکای لاتین هستند، به احتمال قوی اسپانیایی ها از خاور میانه گرفته و به مکزیک برده اند. از طرف دیگر، از میان آنچه اسپانیایی ها از امریکا به اروپا بردند، فلفل قرمز و گوجه فرنگی در خاور میانه ریشه های عمیقی دواندند و امروز در این منطقه، از جمله در ایران، کمتر غذایی است که بُن بریز فلفل قرمز و چاشنی گوجه فرنگی نداشته باشد. سیب زمینی و ذرت هم البته در منطقه جای خود را باز کرده است.

امریکای لاتین سرزمین بسیار وسیعی است و طبعاً شیوه های آشپزی گوناگونی در آنجا رایج است؛ اما آشپزی مکزیک را می توان نمونه برجسته یا نماینده این شیوه های گوناگون در نظر گرفت، از این جهت که، چنان که اشاره شد، پیش از کشف امریکا، آنچه از باب آشپزی در این پاره از دنیا وجود داشته در مکزیک و سرزمین های پیرامون آن جمع بوده است، و آنچه «آشپزی امریکای لاتین» نامیده می شود از آمیزش آشپزی بومی و آشپزی اسپانیایی پدید آمده است. به هر حال، آنچه شکل و مزه غذاهای مکزیک را از غذاهای اسپانیایی متمایز می کند چند عنصر معین است که غالباً سر سفره مردم مکزیک — و امریکای لاتین به طور کلی — دیده می شود. اهم این عناصر عبارت اند از:

— **تورتیا (tortilla)**، که نوعی نان فطیر است، از آرد ذرت و به اندازه یک پیش دستی، که می توان گفت رکن اصلی آشپزی مکزیک است و همیشه آن را در سفره مکزیک می بینیم. تورتیا را با دست پهن می کنند و روی تابه آهنی یا سنگ داغ می اندازند تا پخته شود؛ سپس داغ سر سفره می آورند. در هر خانه مکزیک جعبه گرد سفالی یا فلزی در داری هست (شبییه به قوطی سوهان قم) که تورتیای داغ را در آن می گذارند تا سر سفره سرد نشود. تورتیا را از آرد گندم هم درست می کنند.

— **سالسا (salsa)**، سس تندی است که با غذا خورده می شود و مرکب است از پیاز، فلفل قرمز تند، فلفل دلمه ای قرمز و سبز، گوجه فرنگی، و گشنیز ساطوری به مقدار کمابیش برابر، به اضافه اندکی سیر کوبیده. کمی رب گوجه فرنگی که با سرکه انگور رقیق شده باشد هم با اندکی نمک روی این مواد می ریزند و هم می زنند. سالسا هم مانند تورتیا همیشه در سفره مکزیک دیده می شود و می توان گفت رکن اصلی آشپزی مکزیک است.

— **خمیر لوبیا**، که از کوبیدن لوبیای قرمز یا چیتی پخته به دست می آید. نوعی لوبیای سیاه هم

در مکزیک هست که خمیر آن به رنگ قیر در می آید و مردم مکزیک آن را بسیار دوست می دارند. مزه آن نزدیک به لوییای قرمز است. خمیر لوییای پای بسیاری از غذاهای مکزیکی گذاشته می شود. ذرت، که به صورت دان کرده و پخته پای انواع خوراک گوشت و مرغ و ماهی گذاشته می شود. فلفل قرمز، که از گیاهان بومی امریکای مرکزی و جنوبی است و از لحاظ اندازه و درجه تندی و رنگ به بیش از صد گونه تقسیم می شود و در هر غذای مکزیکی دست کم یکی از این گونه ها به کار می رود.

گرد چیلی، که از خشک کردن و کوبیدن یکی از انواع تیره رنگ و نسبتاً شیرین فلفل قرمز به دست می آید. رنگ بسیاری از غذاهای مکزیکی از گرد چیلی است؛ به علاوه، این گرد ماده اصلی غذایی است به نام چیلی (← صفحه ۱۰۳)، که از لوییای قرمز یا چیتی و گوشت تهیه می شود. آوکادو (avocado)، میوه گلابی شکل و سبز رنگ یک درخت نیمه گرمسیری است و در سالادهای مکزیکی به کار می رود. آوکادوی کال را باید در خانه نگه داشت تا نرم شود. هسته آوکادوی رسیده و نرم قهوه ای تیره است.

گوجه فرنگی، که خوش بختانه بی نیاز از توصیف است، جز این که در سالاد و سالسای مکزیکی نوع تخم مرغی و نیمه کال آن به کار می رود.

تاکو (taco)، که در واقع ساندویچ مکزیکی است؛ و آن عبارت است از یک تورتیا، که آن را از وسط تا می کنند و مقداری خمیر لوییای پخته یا یکی دو برش گوشت یا مرغ پخته همراه با سبزی ساطوری و سالسا (← صفحه ۱۱۸) لای آن می گذارند. سبزی تاکو مخلوطی است از کاهو، پیازچه، و گشنیز. گاهی کمی خامه ترش (که مخلوطی از ماست چکیده و خامه می تواند جانشین آن شود) هم روی مواد لای تاکو می ریزند.





فصل ششم: آشپزی چینی

در سرزمین پهناور و کهن سال چین، از شرق تا غرب و از شمال تا جنوب، طبعاً مواد خوراکی و شیوه‌های پخت و پز به یک صورت نیست؛ ولی در صورت‌های گوناگون آشپزی چینی وجوه مشترکی می‌توان تشخیص داد که آن را از سایر مکتب‌های آشپزی متمایز می‌سازد.

خود چینی‌ها می‌گویند مهم‌ترین این وجوه آن است که در آشپزی چینی کوشش می‌شود که اولاً، مواد خوراکی را تا می‌توانیم به صورت اصلی و طبیعی‌شان نگه داریم و ثانیاً، مزه و عطر هیچ ماده‌ای بر مزه و عطر مواد دیگر سایه نیندازد. آشپزهای چینی حتی اضافه می‌کنند که این شیوه در واقع امتداد مفهوم فلسفی تائو (tao) است در زمینه خورد و خوراک؛ چون یکی از معانی تائو این است که جهان دستگاهی است که در آن هر چیزی جایگاه و کارکرد خاص خود را دارد، و انسان وقتی خوش‌بخت می‌شود که این جهان را چنان که هست بشناسد و بپذیرد، نه آن که بکوشد هستی را دیگرگون کند و ترکیب تازه‌ای از عناصر آن به وجود بیاورد.

این گفته را البته نباید در همه موارد به معنای حقیقی آن تعبیر کرد، زیرا همه می‌دانیم که عجیب‌ترین موارد اختلاط و امتزاج — مانند گوشت و ماهی یا شور و شیرین — در آشپزی چینی صورت می‌گیرد، و آشپزهای چینی پاره‌ای از مواد خوراکی را گاه چنان دیگرگون می‌کنند که باز شناختن آن‌ها برای خورنده ناوارد ممکن نیست. واقعیت این است که آشپزی چینی نه تنها بر حسب منطقه تفاوت می‌کند، بلکه در هر منطقه چین چند شیوه آشپزی معمول است، که نمونه‌های آن‌ها ممکن است بر سر یک سفره دیده شوند. در یکی از این شیوه‌ها، که در سال‌های اخیر بیرون از سرزمین چین شهرت زیادی پیدا کرده و به نام مطلق آشپزی چینی شناخته شده است، آن اصل تائوئیستی تمایز عناصر در پخت و پز مواد خوراکی، به ویژه تره‌بار، کمابیش رعایت می‌شود.

در این شیوه آشپزی مواد خوراکی را یا جدا از هم می‌پزند و یا در آخرین لحظه آن‌ها را در واک (نوعی تابه ← واک، صفحه ۱۷۳) با هم مخلوط می‌کنند، یا آن که این مواد را در همان واک تفت می‌دهند و به صورتی که دست کم به نظر ما ایرانی‌ها نیمه خام می‌آید سر سفره می‌آورند. اما رسمی که می‌توان گفت در همه شیوه‌های آشپزی چینی کمابیش جاری است این است که آشپز چینی همه مواد خوراکی را در آشپزخانه خرد می‌کند، به طوری که غذای چینی نیاز به بریدن

ندارد. اصولاً بریدن مواد خوراکی مانند گوشت و مرغ و ماهی بر سر سفره، آن هم با کارد، به نظر چینی‌ها رسم وحشیانه‌ای می‌آید، یا دست کم می‌آمده است. به این دلیل آن‌ها غذا را همیشه خرد کرده و آماده خوردن (با تیرک‌های غذاخوری) سر سفره می‌گذارند. از این جهت می‌توان گفت که آشپزی چینی از آشپزی ایرانی دور نیست، چون که غذای ایرانی هم می‌توان گفت در هیچ موردی نیاز به بریدن و خرد کردن ندارد و آماده خوردن سر سفره می‌آید.

وسایل آشپزخانه چینی

گذشته از وسایل معمولی، در آشپزی چینی وسایل خاصی به کار می‌رود که عبارت‌اند از واک، تخته کار، ساطور سبک تیز و ظرف بخارپز چوبی. به جای واک البته می‌توان ماهی تابه یا حتی دیگ به کار برد، اگرچه نگارنده توصیه می‌کند که واک را به جای ماهی تابه به کار ببریم؛ زیرا که واک ماهی تابه‌ای است که — بسته به مقدار روغن و موادی که در آن می‌ریزیم — به هر اندازه‌ای که بخواهیم درمی‌آید (درباره واک در پایان همین فصل توضیح کافی خواهیم داد). به جای ساطور چینی یک کارد بزرگ و تیز به خوبی کار می‌کند. تخته کار هم چینی و غیر چینی ندارد. ظرف بخارپز چینی نوعی طبله چوبی است که کف آن خیزران حصیر بافت است و آن را روی دیگ برنج می‌گذارند — گاهی در چند طبقه — تا غذا با بخار برنج پخته شود. دلیل اصلی این کار صرفه جویی در سوخت و استفاده از بخار برنج بوده است، اگرچه دلایلی مانند دادن عطر برنج و چوب به غذا هم برای آن می‌آورند. در هر حال به جای بخارپز چوبی می‌توان بخارپز فلزی به کار برد، یا آب‌کش پایه‌داری که توی یک دیگ جا بگیرد. به این ترتیب برای شروع آشپزی چینی در واقع به وسیله‌ای غیر از آنچه در هر آشپزخانه‌ای به هم می‌رسد نیاز نداریم.

روش‌های پخت و پز

مهم‌ترین روش‌های حرارت دادن مواد خوراکی در مکتب آشپزی چینی عبارت‌اند از تفت دادن (چائو chow)، پختن در سس یا خورش چینی (لوسویی loo soey)، بخارپز کردن (جینگ jing)، سرخ کردن (جین jin)، روغن جوش کردن (جائو jow)، و تنوری کردن (شیو shew). همه این روش‌ها به یک اندازه معمول نیستند، ولی یکایک آن‌ها را به اختصار شرح می‌دهیم.

تفت دادن

تفت دادن یعنی ریختن مواد خوراکی خرد کرده (گوشت، مرغ، ماهی، تره بار، یا مخلوطی از این‌ها) در اندکی روغن داغ (معمولاً روغن کنجد) و زیر و رو کردن آن‌ها روی آتش تیز. این همان

روشی است که بسیاری از مردم (غیر چینی) آن را به معنای آشپزی چینی به طور کلی می‌شناسند. غذای تفت داده روی هم رفته ارزان تمام می‌شود، زیرا که بخش عمده آن تره‌بار است و مقدار مواد گران — گوشت، مرغ، ماهی، روغن — در آن زیاد نیست. تهیه آن هم وقت زیادی نمی‌برد، زیرا که گذشته از خرد کردن و شستن مواد، عمل تفت دادن از پنج تا ده دقیقه بیشتر طول نمی‌کشد. به علاوه، با این روش استاد آشپز — به ویژه در رستوران — می‌تواند مهارت خود را در تفت دادن غذا به نمایش بگذارد. به این دلایل است که غذای تفت داده بیش از انواع دیگر غذای چینی در جهان امروز شهرت و رواج پیدا کرده است.

برای تفت دادن مواد خوراکی معمولاً ابتدا مقداری پیاز یا سیر، یا هر دو را در روغن داغ کمی چرخ می‌دهند و سپس گوشت را در روغنی که به این ترتیب بوی پیاز و سیر گرفته است می‌اندازند. پس از چند چرخ که گوشت — یا مرغ یا ماهی — خود را جمع کرد، و پیش از آن که آب بیندازد، آن را با کفگیر از تابه برمی‌دارند. (باید توجه داشت که گوشت دو مرحله پخت دارد: یک مرحله همان چند ثانیه اول است — در حرارت تند روغن یا شعله آتش. در این مرحله گوشت قابل جوییدن و خوردن می‌شود؛ اما اگر روند پخت را ادامه دهیم گوشت سفت می‌شود و پختن آن حرارت ملایم و زمان دراز لازم دارد. در شیوه تفت دادن، آشپز چینی گوشت را در همان مرحله اول از روی آتش برمی‌دارد.)

پس از گوشت تره‌بار را در روغن به جا مانده می‌ریزند. روغن داغ رنگ تره‌بار سبز را تندتر می‌کند. در این مرحله پاشیدن اندکی نمک رنگ را نگه می‌دارد. پیش از آن که رنگ تره‌بار برگردد گوشت را به تابه برمی‌گردانند و باز چرخ می‌دهند و لحظه‌ای بعد تابه را در دیس خالی می‌کنند. تره‌بار آب‌دار مانند گوجه فرنگی را یا باید جداگانه تفت داد یا آن که بعد از گوشت در تابه ریخت و پیش از آب انداختن — یعنی همین قدر که گرم شود — در ظرف کشید. در لحظه برداشتن تابه از روی آتش می‌توان چند قاشق آب گوشت یا مرغ، ساده یا همراه با کمی سس سویا و روغن کنجش، در تابه ریخت. سس مختصری که به این ترتیب در تابه تشکیل می‌شود بخش مهمی از خوراک است و اندکی از آن را روی هر بشقاب می‌دهند.

آشپزهای چینی در مرحله آخر گرد سفید رنگی هم به نام سدیم گلوتمات (sodium glutamate) مانند نمک روی غذای تفت داده می‌پاشند. این گرد مزه خاصی ندارد، جز این که ظاهراً مزه غذا را بیشتر ظاهر می‌کند. کسانی که از ترکیبات سدیم پرهیز دارند و کسانی که به سدیم گلوتمات دسترسی ندارند از این گرد صرف نظر می‌کنند. خوراک تفت داده، تازه و داغ سرسفره می‌آید و با برنج خورده می‌شود.

خورش چینی



خورش چینی یا غذای پخته شده در سس، که گاهی «کاری چینی» هم نامیده می‌شود، به خورش

ایرانی بی شباهت نیست، با این تفاوت که مایه آن سس سویاست و ادویه اش زنجبیل تازه و دارچین. برای پختن این خورش نخست گوشت یا مرغ خرد کرده را در روغن تفت می دهیم و سپس آب و سس سویا و ادویه به آن اضافه می کنیم و می گذاریم ریز جوش یزند. مدت پخت طبعاً به جنس گوشت بستگی دارد. گذشته از گوشت، چینی ها پاچه را هم به همین صورت می پزند، و البته پختن پاچه بیشتر وقت می برد. این خورش را همراه با برنج یا نان بخارپزی به نام پائوتسو (paotsu) می خورند.

خورش چینی را هم مانند خورش ایرانی می توان تا چند روز در یخچال نگه داشت. از آنجا که این خورش را معمولاً با ماهیچه یا همراه با پاچه درست می کنند، آب آن ژله زیادی دارد که در یخچال می بندد. چینی ها در تابستان آن را به همین صورت سرد و بسته با برنج داغ می خورند. خورش چینی همیشه آب دار نیست و گاهی به صورت آن چیزی در می آید که در تهران «خوراک» نامیده می شود. در این صورت گاهی گوشت سرد خورش را پیش از آوردن بر سر سفره در روغن تفت می دهند.

در مورد ماهی — که پختن آن طولی نمی کشد — روش معمول این است که تکه های ماهی یا یک ماهی درسته را کمی آرد می زنند و ۵-۱۰ دقیقه در سس سویا همراه با پیازچه و چند تکه میگو و قارچ خرد کرده می پزند. در این خورش رویه ماهی رنگ سرخ پخته ای می گیرد ولی گوشت آن سفید می ماند، و هنگام خرد شدن تکه های ماهی زیر تیرک های غذاخوری تضاد این سرخی و سفیدی برای خورندگان چینی بسیار دل انگیز است. از آب یا مایه غلیظ این خورش به عنوان نوعی چاشنی به غذاهای دیگر هم می زنند.

خورش ماهی را هم مانند خورش گوشت و مرغ به صورت گرم یا سرد با برنج یا نان بخارپز (پائوتسو) می خورند.

بخارپز کردن

غرض از بخارپز کردن ماده خوراکی — که گاهی به صورت آب پز کردن هم در می آید — این است که آن ماده به صورت خالص پخته و نرم شود. خود چینی ها، چنان که اشاره شد، برای بخارپز کردن ظرف چوبی و برای آب پز کردن ظرف سفالی به کار می برند، ولی این کارها را با ظرف فلزی هم به همان خوبی می توان انجام داد.

بخارپز کردن یا یخنی کردن گوشت ممکن است ۲ تا ۵ ساعت طول بکشد. لطف این شیوه پخت و پز از لحاظ چینی ها این است که گوشت بسیار لطیف می شود و مزه آن خالص می ماند و گوشت پخته را می توان با سس های گوناگون خورد. آشپز معمولاً چند رنگ سس سر سفره می گذارد. هر خورنده ای می تواند سس های خود را انتخاب کند. گاهی تکه های گوشت بخارپز شده را به صورت ساده یا آرد زده کمی در روغن تفت می دهند و سپس سر سفره می گذارند.

آب گوشت پخته را به همان صورت ساده داغ می‌کنند و در پیاله‌های کوچک همراه غذا می‌نوشند.

در نیم ساعت آخر روند پخت گوشت می‌توان مقداری تریه‌بار خرد کرده هم به آن اضافه کرد. این تریه‌بار از یک طرف مزه آب گوشت را جذب می‌کند و از طرف دیگر مزه و عطر تر و تازه خود را به گوشت و آب گوشت می‌دهد.

گذشته از گوشت گاو و گوسفند و بز، مرغ و اردک و غاز و بوقلمون را هم می‌توان به همین شیوه پخت. چینی‌ها معمولاً پرندگان را همراه با مقداری کاهوی چینی می‌پزند. (کاهوی چینی بته‌ای است میان کرفس و کاهو، و اگر به دست نیاید می‌توان به جای آن کرفس به کار برد.) این کاهو را در ۳۰-۴۰ دقیقه آخر زیر مرغ در حال پختن می‌گذارند.

تریه‌بار گوشت گاو و گوسفند معمولاً هویج و شلغم است. گاهی یک تکه زنجبیل تازه و چند دانه قارچ هم در آب گوشت می‌اندازند. (چینی‌ها معمولاً قارچ خشک به کار می‌برند، ولی به جای قارچ خشک می‌توان قارچ تازه به کار برد.)

بخارپز کردن و آب‌پز کردن غذا، که البته شاخ و برگ‌های دیگری هم دارد، گویا در اصل ویژه مسلمانان شمال چین بوده است، ولی سپس این روش ساده، که با انواع روش‌های دیگر هم قابل انطباق است، در سراسر چین رواج یافته است.

روش چینی آب‌پز کردن گوشت برای مردم اروپا و آمریکا، که معمولاً گوشت را به صورت کباب یا بریان یا تنوری می‌خورند، ممکن است تازگی داشته باشد ولی ما ایرانیان با این روش به خوبی آشنا هستیم، چون که در آشپزی خود ما هم گوشت در بسیاری موارد — مانند آبگوشت و خوراک ماهیچه — به همین صورت پخته می‌شود (← فصل آب‌پختی، صفحه ۳۵۱).

سرخ کردن و روغن جوش کردن

در آشپزی چینی روش سرخ کردن مواد خوراکی مانند همین روش در آشپزی ایرانی است. اما روغن جوش کردن عبارت است از انداختن مواد خوراکی در روغن عمیق داغ، به صورت ساده یا با مایه آردینه (← مایه روغن جوش، صفحه ۱۵۴۴).

حقیقت این است که این دوروش در آشپزی چینی کمتر به کار می‌روند، مگر در مورد غذاهایی که از خارج گرفته شده‌اند، مانند جوجه هشت پاره و میگوی روغن جوش (← صفحه‌های ۱۲۳۱ و ۱۳۰۲).

آشپزهای چینی گاهی گوشت گاو یا گوسفند را از استخوان جدا می‌کنند و نمک می‌پاشند و یکی دو روز روی بند می‌اندازند تا نیمه خشک شود؛ سپس آن را آب می‌کشند و با آردینه روغن جوش می‌کنند. سرگنجشکی (یا کله گنجشکی) گوشت، مرغ، ماهی، یا میگو را هم در روغن سرخ می‌کنند و با سس سر سفره می‌گذارند.

گوشت، مرغ، ماهی، یا میگوایی که در روغن سرخ می‌شود معمولاً یکی دو ساعت پیش در مایه‌ای خوابانده شده است (ترکیب این مایه در جای خود می‌آید). در آخرین لحظه‌های سرخ کردن غذا غالباً کمی سس سویا همراه با اندکی سرکه و روغن کنجد در تابه می‌ریزند، و پس از کشیدن غذا سس و روغن تابه را روی غذا می‌دهند.

تنوری کردن

این روش هم در آشپزی چینی «خارجی» به شمار می‌رود؛ اصولاً در آشپزخانه چینی فر، که لازمه پخت و پز تنوری است، بسیار به ندرت دیده می‌شود. در رستوران‌های چینی گاهی گوشت یا ماهی را تنوری می‌کنند، و چنان که گفتیم آن را شیو می‌نامند. تفاوت شیو با غذاهای تنوری غیر چینی در سس‌هایی است که با این غذا سر سفره می‌آید.

مرغ آب‌پز یا بلوری (کریستال)

علاوه بر روش‌هایی که گفته شد، در آشپزی چینی مرغ را به روش دیگری هم می‌پزند که آن را مرغ بلوری می‌نامند. این روش، که در پختن گوشت و ماهی هم به کار می‌رود، شاید با ذائقه ایرانی کمتر سازگار باشد؛ با این حال توضیح آن زیانی ندارد.

این روش پخت به طور کلی به این صورت است که مرغ یا ماهی درسته یا ورقه گوشت را در آب جوش می‌اندازند و درِ دیگ را می‌بندند و پس از یکی دو دقیقه آتش زیر دیگ را خاموش می‌کنند و می‌گذارند دیگ سرد شود. اگر مرغ یا گوشت جوان و لطیف باشد، چینی‌ها بیش از یک دقیقه آن را نمی‌جوشانند. در واقع همان طور که ما کباب را نرم برمی‌داریم و فرانسوی‌ها غالباً بیفتک را خون‌دار می‌خورند، چینی‌ها هم مرغ یا گوشت بلوری را نیمه خام دوست دارند. مرغ را پس از «پختن» از آب بیرون می‌آورند و روی تخته با ساطور پاره‌پاره می‌کنند و در کنار ظرفی از سس سویا و سرکه و خلال زنجبیل تازه و سیر کوبیده و فلفل قرمز سر سفره می‌گذارند. گاهی برای خورندگان غیر چینی که به مرغ یا گوشت نیم‌پخته رغبتی ندارند و در عین حال اصرار دارند که مرغ بلوری هم بخورند، عمل «بلوری کردن» را دو بار انجام می‌دهند — یعنی پس از سرد شدن آب دیگ دوباره زیر دیگ را روشن می‌کنند و همین که باز به جوش آمد مرغ را دوباره در آب جوش می‌اندازند و دو دقیقه بعد آتش را خاموش می‌کنند و منتظر می‌مانند تا دیگ سرد شود.

انداختن در آب جوش

شکل دیگری از «بلوری کردن» است؛ به این ترتیب که آب ساده یا آب قلم و سس سویا را

در ظرفی به جوش می آورند و ورقه های نازک گوشت، مرغ، یا ماهی را همراه با سبزی خرد شده و جوانه حبوبات در آن می اندازند و لحظه ای بعد بیرون می آورند و با سس و چاشنی می خورند. انداختن غذا در آب جوش و بیرون آوردن آن ممکن است در آشپزخانه یا سر میز غذا انجام بگیرد. برای این کار میزهایی می سازند که در وسط آن یک پاتیل چدنی، با چراغ نفتی یا شعله گاز، کار گذاشته شده است. آبی که غذا در آن پخته می شود در پایان صرف غذا به صورت سوپ نوشیده می شود.

این گونه پخت و پز چنان که اشاره شد ممکن است از لحاظ ما ایرانی ها چندان دل پذیر نباشد، ولی در میان خود مردم چین گوشت و مرغ بلوری یا شناور شده در آب جوش غذای بسیار لذیذی به شمار می رود.

به دلایل تاریخی و جغرافیایی و فرهنگی و غیره، آشپزی چینی تا اواسط قرن حاضر در مغرب زمین و خاور میانه مکتب جدا افتاده ای بوده است و از محله های چینی در برخی از شهرهای بزرگ جهان که بگذریم، آشنا شدن با اسرار ذائقه چینی در کمتر جایی میسر می شده است. امروز در همه شهرهای بزرگ، از جمله تهران، رستوران های چینی دایر است و غذای چینی، به ویژه به واسطه سادگی و ارزانی آن، خریدار فراوان دارد، اگرچه در برخی جاها عامل غرابت و کنج کاوی جای ارزانی را گرفته است. نکته ای که در مورد غذاهای رستوران های چینی باید در نظر داشت این است که این غذاها نمونه هایی است — آن هم غالباً دست کاری شده و تغییر یافته — از یک مکتب آشپزی اصیل و بسیار وسیع، که آشنایی با واقعیت آن نیازمند همدلی فرهنگی و ذوقی و مقدار زیادی آموختگی است.

چنان که در بالا اشاره شد، آنچه امروز در سراسر دنیا به نام آشپزی چینی شناخته می شود و خریدار بسیار هم پیدا کرده است، یکی از شیوه های این آشپزی است، که خود چینی ها آن را «چائو» می نامند، و ما می توانیم آن را به «تفت دادن» ترجمه کنیم. واک تابه ای است به شکل سپر، که کار تفت دادن به کمک یک قاشق فلزی دسته بلند در آن انجام می گیرد.

البته این تابه منحصر به چین نیست، بلکه در بسیاری از سرزمین های آسیای شرقی، مانند برمه و مالزی و اندونزی هم به کار می رود و نام محلی خاص خود را دارد. ترکمن ها هم — از جمله ترکمن های ایرانی — غذاهای خود را در نوعی واک درست می کنند، و واک ترکمنی را، که «قازان» نام دارد، در اندازه های کوچک و بزرگ، در بازارهای گریان و گنبد و پیرامون این شهرها می توان خرید. پهنای بعضی از این واک ها به حدود یک متر می رسد.

واک چینی از ورقه فولاد یا نوعی چدن نازک ساخته می شود، اگرچه در سال های اخیر واک فولاد زنگ نزن و واک با آستر نچسب و حتی واک برقی هم به بازار آمده است.

امتیاز واک برتابه معمولی این است که چون کف آن کروی است، روغن، به هر اندازه ای که در واک بریزیم، در ته آن جمع می شود، و مواد تفت دادنی را، حتی به مقدار بسیار کم، می توان در آن

روغن ریخت و تفت داد. همچنین می‌توان واک را به کمک دسته‌اش روی آتش حرکت داد تا هر جای آن را که بخواهیم آتش بدهیم. بیشتر واک‌ها دو دسته دارند، ولی بعضی هم یک دسته چوبی بلند دارند، که برای حرکت دادن واک روی آتش مساعدتر است. قاشق فلزی واک دسته بلند و کفچه پهن و کوتاهی دارد که با آن می‌توان مواد تفت دادنی را در واک چرخ داد. به جای این قاشق البته کفگیر سبک هم می‌توان به کار برد. اگر واک را وارونه روی آتش بگذاریم، مبدل به تابه نان می‌شود، که برای پختن نان‌هایی از نوع چباتی هندی و تورتیای مکزیکی مناسب است. اما باید به یاد داشته باشیم که واک برای یک کار مناسب نیست، و آن نیمرو کردن بیش از یک تخم مرغ است، چون همه تخم مرغ‌ها در تابه واک جمع می‌شوند و به هم می‌چسبند!

واک ممکن است در هم داشته باشد، و در آن هم به شکل خود واک است، با عمق کمتر. واک درددار برای پختن غذاهای آب‌دار، یا غذاهایی که باید در محیط بسته و روی آتش ملایم پخته شوند، به کار می‌رود. این واک برای پختن چیزهایی که نباید با آب زیاد در تماس باشند، مانند گوشت ژیکویی و تره بار پای خوراک، بسیار مساعد است چون مقدار آبی که در واک می‌ریزیم در تابه آن جمع می‌شود و فقط بخار آن به مواد پختنی می‌رسد. اگر ظرف فلزی کوچکی در واک بگذاریم و گوشت یا مرغ را روی آن ظرف قرار دهیم، واک مبدل به دیگ بخارپز می‌شود. بعضی از واک‌ها یک شبکه فلزی برای بخارپز کردن مواد خوراکی دارند.

واک دو دسته را می‌توان با غذا سر سفره گذاشت (دسته بلند طبعاً سر سفره مزاحم است)، ولی برای این کار لازم است یک پایه فلزی یا چوبی گرد برای آن درست کنیم که واک روی آن بنشیند و سفره را هم نسوزاند؛ به این ترتیب غذای تفت داده مدت بیشتری گرم می‌ماند.





فصل هفتم: آشپزی ژاپنی

سرزمین ژاپن مجمع‌الجزایری است مرکب از بیش از ۳۵۰۰ جزیره کوچک و بزرگ که در کناره شرقی قاره آسیا، از آب‌های سرد زیر قطب شمال تا آب‌های گرم بالای خط استوا، مانند دانه‌های تسبیح گسسته‌ای در اقیانوس آرام پراکنده است. در طول تاریخ دو هزار و چند صد ساله کشور ژاپن، مردم این کشور با خارج از سرزمین خود ارتباط زیادی نداشته‌اند، و از اوایل قرن هفدهم تا اواسط قرن نوزدهم دروازه‌های سرزمین آن‌ها به روی اقوام دیگر بسته بوده است. در این وضع جغرافیایی و تاریخی استثنایی مردم ژاپن تمدن و فرهنگی یگانه و خاص خود پدید آورده‌اند. آشپزی ژاپنی، که طبعاً شاخه‌ای از این تمدن و فرهنگ است، در عین حال که بسیار متنوع است، پدیده مستقلی است که مطابق ذوق و نیازهای خود این مردم ساخته و پرداخته شده، و از بعضی سنت‌های بسیار کهن، مانند ریختن غذا در پیاله و به کار بردن تیرک غذاخوری و مانند این‌ها که بگذریم، نفوذ تمدن‌های کهن‌تر و پیش‌رفته‌تر کشورهای همسایه، یعنی کره و چین، در آن چندان وسیع نیست.

ژاپنی‌ها از قدیم ماهی‌گیر بوده‌اند و ماده اصلی آشپزی ژاپنی ماهی است، به اضافه آنچه اروپاییان «میوه‌های دریا» می‌نامند — یعنی انواع میگو و خرچنگ و صدف و هشت‌پا و مانند این‌ها که از دریا به دست می‌آید. ژاپنی‌ها حتی گیاه‌ها و خزه‌های دریایی را هم در آشپزی خود به کار می‌برند. برنج و تره‌بار و حبوبات هم البته در ژاپن بسیار خورده می‌شود. گوشت و مرغ و تخم مرغ و فراورده‌های شیری تا قرن اخیر در ژاپن بسیار کم خورده می‌شده است؛ از این رو انواع چاشنی و ادویه غذاهای گوشتی هم در آشپزی ژاپنی چندان مصرفی ندارد. ژاپنی‌ها گوشت و مرغ و پنیر را هم مطابق ذوق خود، یعنی کمابیش مانند ماهی، برای خوردن آماده می‌کنند.

بسیاری از موادی که ژاپنی‌ها در غذاهای خود به کار می‌برند در بیرون از جزایر ژاپن و سرزمین‌های همسایه آن در بازار عرضه نمی‌شود و نام بردن از همه آن‌ها کار بیهوده‌ای است؛ بنابراین ناچار از آن‌ها باید گذشت. آنچه در این فصل می‌آید مهم‌ترین مواد آشپزی ژاپنی است که غالباً در بازارهای بین‌المللی عرضه می‌شود و ممکن است در بازارهای بزرگ ما

هم به دست بیاید، یا آن که چیزهای دیگری را بتوان جانشین آن‌ها کرد.

◀ **ارده**، یا کنجد ساییده (← صفحه ۲۰۲)، ماده‌ای است بسیار مغذی و یکی از مواد مهم آشپزی ژاپنی است. ارده در ایران فراوان است، اگرچه بیرون از صفحات جنوب و حاشیه کویر بیشتر به عنوان جزئی از حلوا ارده شناخته می‌شود و به صورت خالص کمتر به کار می‌رود.

◀ **برنج** در اصل جزو فراورده‌های بومی ژاپن نبوده است و در قرن‌های گذشته از چین وارد شده، ولی امروز نوعی برنج گرده و چسبناک در ژاپن کشت می‌شود که پای اصلی سفره ژاپنی است. این برنج را ژاپنی‌ها به صورت کته بی‌نمک درست می‌کنند و گرم یا سرد سر سفره می‌گذارند. کته ایرانی را، به ویژه اگر با برنج گرده و در پلوپز برقی درست شود، می‌توان جانشین کته ژاپنی کرد.

◀ **بنشن**، به ویژه انواع لوبیا و ماش و باقلا، جزو مواد اصلی آشپزی ژاپنی است. بنشن ژاپنی با نوع ایرانی آن فرق زیادی ندارد.

◀ **تره‌باری** که در آشپزی ژاپنی بیشتر به کار می‌رود عبارت است از اسفناج، پیاز، پیازچه، بادنجان، چند نوع کلم، کاهو، هویج، سیب زمینی، خیار، کدو حلوائی، لوبیا سبز، نخود سبز، ترب سفید و قارچ. شکل ژاپنی این گیاهان با آنچه در سرزمین ما به عمل می‌آید کم یا بیش تفاوت دارد، ولی تره‌بار و حبوبات ایرانی به خوبی جانشین نوع ژاپنی آن‌ها می‌شود.

◀ **تری‌یاکی (teriyaki)**. این کلمه در زبان ژاپنی به معنای بریان کردن چیزی است که به آن لعاب زده باشند؛ منظور نوعی سس قهوه‌ای رنگ شور و شیرین است که در بسیاری از کباب‌های ژاپنی — ماهی، میگو، گوشت، مرغ، تره‌بار — به کار می‌رود. (برای دستور این سس نگاه کنید به صفحه ۵۹۳).

◀ **توفو (tofu)** ماده پنیرمانندی است که از شیرۀ لوبیای سویا درست می‌شود و مانند پنیر انواع نرم و سفت و خشک دارد. از شیرۀ سویا گردی شبیه به شیر خشک هم درست می‌کنند که وقتی با آب آمیخته می‌شود شیر سویا از آن به دست می‌آید؛ از این شیر توفو هم می‌توان درست کرد. پنیر سفید تازه و بی‌نمک را می‌توان به جای توفو به کار برد؛ البته بهتر است خبرش به گوش ژاپنی‌ها نرسد.

◀ **خرمالوی رسیده** را ژاپنی‌ها در سالاد به کار می‌برند و از آن نوعی دلمۀ سرد هم درست می‌کنند. خرمالوی ژاپنی مانند خرمالوی ایرانی است.

◀ **داشی جیرو (dashijiru)**، که می‌توان آن را «آب ماهی» نامید، چیزی است مانند آب قلم یا آب مرغ، که با جوشاندن نوعی ماهی شور خشک و گُنَبو (← صفحه ۱۳۰) در آب تهیه می‌شود. اخیراً گردی در بازار ژاپن عرضه کرده‌اند که با حل کردن آن در آب «داشی جیروی فوری» به دست می‌آید. البته کدبانوهای ژاپنی غالباً با داشی جیروی فوری مخالف‌اند، همان طور که کدبانوهای اروپایی با قهوه فوری و کدبانوهای ایرانی با چای کیسه‌ای مخالف هستند، یا بودند.

— زنجبیل تازه و جوائه زنجبیل در آشپزی ژاپنی — و چینی و هندی هم — بسیار به کار می‌رود و زنجبیل خشک ساییده را مشکل بتوان جانشین آن کرد. نوعی ترشی زنجبیل هم در ژاپن درست می‌کنند؛ به این ترتیب که زنجبیل تازه را به صورت ورقه‌های نازک می‌برند و با اندکی رنگ قرمز در سرکه می‌اندازند. این ترشی که به برگ گل بی‌شباهت نیست با بسیاری از غذاها، به ویژه سوشی (← صفحه ۱۲۹۸)، خورده می‌شود.

— سانشو (sansho) یا فلفل ژاپنی، که فلفل سیاه را می‌توان جانشین آن کرد.

— سو (su) یا سرکه برنج، که عطر برنج دارد؛ به جای آن ناچار باید سرکه انگور به کار برد. اگر ۲-۳ قاشق آب برنج خوش عطر و ۲-۳ قاشق کارامل عسلی در ۱ شیشه سرکه سفید بریزید و هم‌بزنید نوعی سوی ژاپنی تقلبی به دست می‌آورد.

— شاه بلوط. برای آماده کردن شاه بلوط به شیوه ژاپنی، آن را با کارد نوک تیز شکاف بدهید، ۱ دقیقه در آب بجوشانید، با کفگیر بردارید و در بادیه آب سرد بریزید، سپس پوست بگیرید. شاه بلوط پوست گرفته را در سالاد می‌توان به کار برد و پای غذاهای گوشتی هم می‌توان گذاشت. خمیر شاه بلوط را ژاپنی‌ها با پوره سیب زمینی مخلوط می‌کنند یا به جای آن به کار می‌برند (البته آن‌ها می‌توانند، چون شاه بلوط در ژاپن فراوان و ارزان است).

— شویو (shoyu) یا سس سویا (← صفحه ۲۰۹)، که در ژاپن به سه رنگ روشن و عسلی و تیره تهیه می‌شود و نه تنها در پخت و پز به کار می‌رود بلکه همیشه مانند نمک سرسفره هم دیده می‌شود. نوعی سس خشک یا گرد سس سویا هم هست، که می‌توان آن را در آب حل کرد یا مانند نمک روی غذا پاشید. سس سویای تیره رنگ در تهران و برخی شهرهای بزرگ مابه آسانی به دست می‌آید.

— شیراتاکی (shirataki، آبشار سفید) رشته ژاپنی است، که نه از آرد گندم بلکه از نشاسته گیاهی از خانواده سیب زمینی تهیه می‌شود و پس از پخته شدن رنگ سفید بلوری پیدا می‌کند. به جای شیراتاکی می‌توان ورمیشل پخته و آبکش کرده به کار برد.

— قارچ. در ژاپن، که سرزمین پردرخت و مرطوبی است، قارچ فراوان است و انواع آن — ریز و درشت، سفید، طلایی، قهوه‌ای، سیاه، با عطرهای گوناگون — جزو مواد اصلی یا آرایشی سفره ژاپنی است. قارچ خشک ژاپنی گاهی در بازارهای بین‌المللی به دست می‌آید. قارچ خشک را باید ۱۵-۲۰ دقیقه در آب ولرم خیسانند؛ اگر زیاد در آب بماند عطر و طعمش را از دست می‌دهد.

— کنبو (konbu) گیاه دریایی است که بهترین نوع آن در آب‌های سرد می‌روید و در ژاپن خشک کرده آن را به صورت ورقه‌های نازک سیاه یا سبز سیر بسته بندی می‌کنند. ژاپنی‌ها به بوی دریایی کنبو و رنگ تیره آن بسیار علاقه دارند و آن را در سوشی (← صفحه ۱۲۹۸)، و انواع سوپ به کار می‌برند. کنبو جانشینی ندارد، ولی چون خشک و فاسد نشدنی است و ژاپنی‌ها هم بدون کنبو امورشان نمی‌گذرد، گاهی در بازارهای بین‌المللی برای مشتری‌های ژاپنی عرضه می‌شود.

کنجد، که از قضا در کشور ما فراوان است، در آشپزی ژاپنی به صورت پوست دار و پوست گرفته، خام و بوداده، به کار می رود. کنجد پوست دار سیاه یکی از عناصر آرایش غذای ژاپنی است.

میسو (miso) خمیر تخمیر شده لوبیای سویاست و انواع گوناگون دارد. این خمیر به ویژه در سوپ ها و سس های ژاپنی به کار می رود. کنسرو میسو را در هر شهری که عده ای ژاپنی ساکن باشند می توان به دست آورد.

واسابی (wasabi، به انگلیسی horse radish) نوعی ترب بسیار تند است که تندی و عطر خردل ماندنی دارد. گرد و خمیر واسابی در ژاپن تهیه می شود و در بیرون از ژاپن هم به دست می آید.

تفاوت اساسی میان آشپزی در ژاپن و جاهای دیگر در این است که اولاً در این کشور مقدار زیادی از مواد خوراکی به صورت خام یا نیم پز خورده می شود، ثانیاً رنگ و آرایش مواد خوراکی، و حتی ظرف آن ها، در آشپزی ژاپنی بسیار اهمیت دارد. از این جهت عنوان «آشپزی» برای کاری که ژاپنی ها با این مواد می کنند قدری بی مناسبت به نظر می رسد.

برای ما تهیه غذا در درجه اول به معنای پختن غذاست، و مزه غذا هم آن کیفیتی است که در دهان احساس می شود؛ از این رو مشکل می توانیم تصور کنیم که ترکیب رنگ و شکل و طرز قرار گرفتن مواد در ظرف هم ممکن است مانند عطر و طعم از اجزای اصلی غذا به حساب بیاید. در تهیه غذای ژاپنی نه تنها رنگ و شکل و بافت مواد، بلکه «روح فصل» هم در نظر گرفته می شود. مثلاً در تابستان ظرف ها را از جنس بلور یا بَمبو انتخاب می کنند و در زمستان از چینی و سرامیک. برای هر غذایی رنگ و نقش و شکل ظرف عوض می شود. فرض بر این است که صورت ظاهر غذا و تناسب آن با ظرف دست کم به اندازه مزه و عطر غذا برای خورنده اهمیت دارد. از این روست که آشپز ژاپنی گذشته از پخت و پز، باید در آرایش ظرف غذا هم تعلیم مفصلی دیده باشد. می توان گفت از لحاظ ذوق ژاپنی «مزه»ی غذا به اثری که در دهان احساس می شود منحصر نیست، بلکه رنگ و آرایش و «روح فصل» هم در ایجاد این اثر دخالت دارد.

آشنا شدن با آشپزی ژاپنی به معنای فهمیدن همین نکته است؛ و منظور از فهمیدن هم این است که خورنده بتواند در برخورد با غذا مانند ژاپنی ها رفتار کند، یا به عبارت بهتر ادای ژاپنی ها را در بیاورد. در آوردن ادای دیگران اگر در هر زمینه ای ناپسند باشد، به نظر نگارنده در زمینه خورد و خوراک کاملاً پسندیده است؛ زیرا این تنها راهی است که برای آشنا شدن با ذوق دیگران وجود دارد.

در فرهنگ ژاپنی شیوه پخت و پز از آیین پذیرایی جدا نیست؛ به این معنی که مهمانی و پذیرایی ژاپنی چند شکل دارد، و برای هر شکلی غذاهای معینی تهیه می شود. به طور کلی، از

زمان قدیم سه شکل اصلی پذیرایی در ژاپن مرسوم بوده است: هونزن ریوری (honzen ryori)، یعنی ضیافت رسمی؛ چاکای سِکی ریوری (chakaiseki ryori)، یعنی مهمانی همراه با مراسم چای (که در فرهنگ ژاپنی جای خاصی دارد)؛ و کای سِکی ریوری (kaiseki ryori)، یعنی مهمانی عادی. تهیه غذا برای هر یک از این مراسم نوع جداگانه‌ای از آشپزی به شمار می‌رود و به همین نام‌ها نامیده می‌شود. علاوه بر این‌ها، کیودو ریوری (kyodo ryori) یا آشپزی محلی و گیوجی ریوری (gyoji ryori) یا آشپزی گیاهی بودایی هم شکل‌های دیگر آشپزی ژاپنی هستند. پخت و پز روزانه مردم ژاپن شکل ساده و خانگی این روش‌های گوناگون آشپزی است. آنچه در این کتاب مستطاب از آشپزی ژاپنی عرضه می‌شود چند نمونه از همین غذاهای خانگی است، اما برای آشنایی با مبانی این غذاها نگاهی هم به شیوه‌های سنتی آشپزی و پذیرایی ژاپنی می‌اندازیم.

هونزن ریوری

کلمه «هونزن» در زبان ژاپنی به معنای سینی چارگوش پایه‌داری است (مانند گُل میز کوچک) که در آن چند ظرف غذا می‌چینند و جلو یکایک مهمان‌ها می‌گذارند. در کنار این میز ممکن است تا ۵ میز کوچک دیگر هم گذاشته شود. این شکل پذیرایی یادگار دوره‌های بسیار قدیم اشرافیت ژاپنی است و امروز کمتر دیده می‌شود، مگر در بعضی مجالس عروسی و سوگواری یا مراسم مذهبی. غذای روی هونزن معمولاً مرکب است از یک کاسه سوپ، ۳ رنگ غذای سبک یا اُردُور مانند، کباب ماهی یا گوشت به عنوان غذای اصلی، و ۲-۳ رنگ خورش. این حداقل پذیرایی است. گاهی ۲ رنگ سوپ، ۵ رنگ اردور یا ۳ رنگ سوپ و ۷ رنگ اردور داده می‌شود. برنج و «تسوکه مونو» (tsukemono، نوعی ترشی تره بار) همیشه هست و جزو تعداد غذاها به حساب نمی‌آید. در انتخاب غذاها دقت می‌کنند که مکرر یا از لحاظ مزه و رنگ نزدیک به هم نباشند. در مراسم هونزن ریوری مهمان اول کمی برنج می‌خورد و روی آن کمی سوپ با کاسه سر می‌کشد، سپس باز کمی برنج و یکی از اردورها را می‌خورد و سوپ را تمام می‌کند. خوردن ۲ رنگ اردور پشت سر هم برخلاف رسم است. تسوکه مونو آخر سر با برنج باقی مانده خورده می‌شود.

چاکای سِکی ریوری

«چا» به ژاپنی همان چای است، و «کای سِکی» یعنی سنگ توی جیب. حالا اگر بپرسید منظور چیست، باید عرض شود که منظور خیلی روشن است: راهبان بودایی قدیم که باید در غذا خوردن خیلی امساک می‌کردند معتقد بودند که اگر انسان چندتا سنگ داغ توی جیبش بگذارد شکمش گرم می‌شود و دیگر احتیاجی به غذا خوردن نخواهد داشت. به این ترتیب «چاکای سِکی» یعنی سنگ

داغی که در جیب مهمان بگذارند، یا غذای مختصری همراه با چای سبز.

این طرز آشپزی و پذیرایی گویا از اواخر قرن پانزدهم میلادی همراه با مراسم صرف چای در ژاپن رسم شده است. ظاهراً این رسم در اصل به تقلید «هونزن ریوری» به وجود آمده، ولی از آن بسیار ساده‌تر است و در آن مزه غذا — به معنای ژاپنی کلمه — بیش از تشریفات ظاهری اهمیت دارد.

برنامه غذایی چاکای سکی ریوری مرکب است از ۱ سوپ داغ و ۲-۳ رنگ غذای سبک و سرد، سپس غذای اصلی. در پایان صرف غذا سوپ رقیقی هم به عنوان هاشیاری (hashiari، شستن تیرک غذاخوری) همراه با غذای اردورمانندی به نام هاسون (hassun) داده می‌شود. غذاهای همراه با سوپ اصلی عبارت‌اند از کمی برنج و ساشیمی (sashimi، ورقه‌های نازک ماهی خام) یا سونومونو (sunomono، ورقه‌های تره‌بار و ماهی خام با اندکی سرکه) که در سینی چارگوش کوچکی جلو مهمان گذاشته می‌شود. غذای اصلی که چند لحظه پس از نوشیدن سوپ و غذاهای سبک می‌آید، معمولاً ماهی کباب است که در بشقاب داده می‌شود. به جای ماهی کباب ممکن است ماهی سرخ کرده یا بخارپز داده شود. پس از آن نوبت هاشیاری و هاسون است. هاشیاری معمولاً نوعی آب‌برنج است که از برنج باقی‌مانده در ته دیگ درست می‌شود و آن را یوکو (yuko) می‌نامند.

خود ژاپنی‌ها عقیده دارند که چاکای سکی نماینده کامل مشخصات آشپزی ژاپنی است، زیرا که در آن غذاهای گرم و سرد، خام و پخته، همراه با تره‌بار فصل با آرایش کامل و تشریفات مختصر صرف می‌شود.

کای سکی ریوری



این طرز آشپزی و پذیرایی که از اوایل قرن نوزدهم در ژاپن رایج شده است بیشتر در رستوران‌های ژاپنی دیده می‌شود. اما اگر خیال کرده‌اید «کای سکی» اینجا هم به معنای سنگ توی جیب است، اشتباه کرده‌اید؛ این کلمه به خط چینی (که در خط ژاپنی هم به کار می‌رود) نوشته می‌شود و به معنای مهمانی است. تاریخچه این مهمانی از این قرار است که گویا در اوایل قرن گذشته شاعران ژاپنی در جاهایی که امروز رستوران نامیده می‌شود برای هنرنمایی جمع می‌شده‌اند و پس از خواندن شعر فراوان غذای مختصری هم می‌خورده‌اند. با گذشت زمان رسم شعرخوانی در رستوران رفته رفته فراموش شده ولی رسم غذا خوردن به قوت خود باقی مانده است. از این روست که ژاپنی‌ها مهمانی دادن در رستوران را کای سکی ریوری می‌نامند؛ و چون این مردم مهمانی را همیشه در رستوران می‌دهند، پس این کلمه به معنای مهمانی و ضیافت به طور کلی باب شده است.

درکای سکی ریوری، مهمان مقید به رعایت تشریفات نیست و می‌تواند غذایش را با خیال

راحت بخورد. برنامه غذایی معمولاً از ۱ سوپ و ۳ یا ۵ (عدد فرد) رنگ غذا تشکیل می‌شود. برنج را در پایان غذا می‌خورند، و پس از آن نوبت شیرینی ژاپنی و میوه است. صرف غذا با نوشیدن چای سبز به پایان می‌رسد. آنچه امروز در رستوران‌های درجه یک ژاپنی به نام آشپزی ژاپنی عرضه می‌شود و در بیرون از ژاپن هم به این نام معروف است در واقع همین «کای سکی ریوری» است.

نکته آخر این که در میان مردم ژاپن صدا درآوردن از دهن در موقع غذا خوردن زشت نیست؛ به هنگام خوردن سوپ یا رشته داغ، صدای دهن نشانه لذت بردن خورنده محسوب می‌شود و در حکم تحسین میزبان است. به نظر ژاپنی‌ها مردم مغرب زمین، به ویژه طایفه انگلوساکسون، هنگامی که غذای خود را به دهن می‌گذارند وانمود می‌کنند که هیچ اتفاقی نیفتاده است، و حتی عمل جویدن غذا را مانند کار شرم‌آوری انجام می‌دهند که بهتر است دیده نشود؛ خورنده ژاپنی وقتی غذا را می‌بیند و به دهن می‌گذارد، خرسندی خود را از اتفاقی که برایش افتاده است پنهان نمی‌کند.

امروز آشپزی اروپایی و آمریکایی هم مانند سایر جنبه‌های تمدن غربی به ژاپن وارد شده است و در هتل‌های بین‌المللی توکیو و سایر شهرهای بزرگ ژاپن بهترین نمونه‌های این آشپزی را می‌توان ملاحظه کرد؛ ولی مردم ژاپن که در تقلید علم و فن و فرهنگ دیگران زبردست‌اند، در نگه داری سنت‌ها و آداب دیرینه خود هم کوتاهی نمی‌کنند؛ این است که هنوز هم در بیشتر خانه‌ها و رستوران‌های ژاپن آشپزی و آداب سفره ژاپنی به قوت خود باقی است و کمتر اثری از نفوذ خارجی در آن به چشم می‌خورد.





فصل هشتم: آشپزی ایتالیایی

ایتالیا شبه جزیره دراز و باریکی است که از خاک اصلی اروپا در دریای مدیترانه پیش رفته است، به اضافه دو جزیره سیسیل و ساردنی که در طرف جنوب و غرب آن قرار دارند. داخله شبه جزیره و شمال آن، یعنی محل اتصال با خاک اروپا، کوهستانی است. ارتباط مناطق شمالی و کوهستانی با دونوار ساحلی تا زمان‌های اخیر آسان نبوده است. از این روست که فرهنگ سرزمین ایتالیا از زمان‌های کهن به دو شاخه شمالی و جنوبی و بری و بحری تقسیم شده است.

سواحل جنوبی شبه جزیره را در زمان کهن مهاجران و مستعمره نشینان یونانی آباد کردند، که دریانورد و ماهی‌خوار بودند و با خورد و خوراک اقوام شرقی‌تر، به ویژه ایرانیان، هم کمابیش آشنایی داشتند. مردم سواحل جنوب از زمان یونانیان تا امروز طبعاً خوراک خود را از دریا — آدریاتیک در شرق و مدیترانه در غرب — به دست می‌آورده‌اند. از لحاظ این مردم، هرچه از دریا گرفته شود خوردنی است. از این روست که ماهی، و میوه‌های دریا به طور کلی، در آشپزی جنوبی ایتالیا نقش بسیار مهمی دارد و مردم جنوب ایتالیا به عطر و طعم ماهی بسیار دل‌پسته‌اند؛ به طوری که به بسیاری از سالادها و غذاهای غیر دریایی هم اندکی ساردین یا ماهی متوی تازه یا شور اضافه می‌کنند. کانون تمدن بومی ایتالیا، که ناحیه شمال غربی شبه جزیره بوده است و اترودیا نامیده می‌شده، کمابیش منطبق با خاک ایالت توسکانی امروزی است. بومیان اترودیا به شکار و کشاورزی و دام‌داری گرایش داشتند و خورد و خوراک‌شان بیشتر پرنده و گوشت و تره‌بار و نان بود. آشپزی ایتالیا از این دو سنت یونانی و اترودیایی سرچشمه می‌گیرد و تفاوت میان آن سنت‌ها امروز هم تا حدی میان آشپزی جنوب و شمال ایتالیا به چشم می‌خورد.

میان زمان باستان و رنسانس ایتالیا، یعنی دوره نوزایی فرهنگ در قرن پانزدهم میلادی، در سراسر اروپا یک دوره هزارساله خاموشی و رکود پیش می‌آید که خود اروپاییان آن را قرون وسطی یا «دوران تاریکی» می‌نامند. در این دوران، سنت‌های فرهنگی، از جمله آشپزی، را فرقه‌های راهبان مسیحی تارک دنیا در دیرهای ایتالیا زنده نگه می‌داشتند. اما در اواخر قرن هشتم میلادی جهان‌گشایان مسلمان جزیره سیسیل و قسمت‌هایی از جنوب شبه جزیره ایتالیا را به تصرف خود درآوردند و دستاوردهای تمدن تازه اسلامی را در زمینه‌های نظری و عملی — از

فلسفه و ریاضیات گرفته تا پزشکی و موسیقی و تذهیب و آشپزی — با خود به اروپا بردند. روشن است که ایرانیان در پرورش و گسترش علم و فرهنگ اسلامی سهم مهمی داشتند. در واقع، در مدت دو قرن که از ظهور اسلام و آغاز جهان گشایی اعراب می‌گذشت، فرهنگ ایرانی تا غربی‌ترین مرزهای قلمرو اعراب نفوذ کرده بود. به این ترتیب آنچه اعراب — یا به اصطلاح اروپاییان آن دوره ساراسین‌ها — از باب خورد و خوراک و شیوه‌های پخت و پز با خود به جنوب ایتالیا بردند قویاً رنگ ایرانی داشت.

در پایان قرن سیزدهم میلادی سرزمین‌های اروپایی از تصرف اعراب بیرون آمدند، ولی میراث تمدن اسلامی به جای خود باقی ماند؛ این میراث مسلماً یکی از موجبات اصلی به سر آمدن دوران تاریکی و آغاز شدن رنسانس ایتالیا بود.

در این فاصله، مردم ایتالیا شیوه‌های آشپزی شرقی را به میراث کهن‌تر خود افزودند. در همین دوره بود که دریانوردان و جهان‌گردان ایتالیایی مردم ایتالیا را با خورد و خوراک اقوام دوردست آشنا کردند. به این ترتیب در دوره رنسانس آشپزی رومی هم مانند سایر رشته‌های تمدن و فرهنگ رومی درخشش تازه‌ای پیدا کرد و تا بیش از دو قرن بعد سرمشق همه ملت‌های اروپایی قرار گرفت. از اوایل قرن شانزدهم بود که رفته رفته کانون فرهنگ اروپایی از رم به پاریس منتقل شد، و صورت تازه و تلطیف شده‌ای از آشپزی رومی به نام آشپزی فرانسوی در پاریس به وجود آمد و پس از انقلاب فرانسه جایگاه امروزی خود را در اروپا به دست آورد؛ با این حال، سنت آشپزی رومی به همان صورت قدیم‌تر خود در ایتالیا باقی ماند و آنچه امروز به نام آشپزی ایتالیایی شناخته می‌شود ادامه همان سنت است.

از زمان برجیده شدن بساط امپراتوری روم در پایان قرن چهارم میلادی تا آستانه قرن بیستم، مردم شبه جزیره ایتالیا در شهرهای مستقل جدا از هم زندگی می‌کردند؛ در پایان قرن گذشته مقدمات وحدت سیاسی ایتالیا فراهم شد و مردم این سرزمین پس از کش مکش بسیار در زیر یک پرچم جمع شدند و کشور واحدی را که ما به نام ایتالیا می‌شناسیم تشکیل دادند. زندگی در شهرهای مستقل طبعاً تنوع فراوانی هم در خورد و خوراک مردم ایتالیا پدید آورده بود، که پس از وحدت سیاسی از میان نرفت و امروز هم هر منطقه‌ای در دایره آشپزی رومی غذاها و شیوه‌های خاص خود را دارد. گذشته از سنت‌های تاریخی، پایه آشپزی هر منطقه‌ای فراورده‌های خاص آن منطقه است. تفاوت میان خورد و خوراک سواحل ایتالیا و نواحی داخلی یا میان شمال و جنوب امر طبیعی است؛ ولی حتی میان شهرهای همسایه هم تفاوت در آشپزی محسوس است.

برای مثال، شهر میلان در شمال شبه جزیره میان دره رود پو و دامنه سبز کوه‌های آلپ قرار دارد. در دره رود پو برنج کاشته می‌شود و چراگاه‌های دامنه آلپ محل پرورش دام است. طبیعی است که در آشپزی این منطقه گوشت و کره و برنج بیشتر از جاهای دیگر مصرف دارد. خوراک معروف «آشوبوکو» (osso buco) — ماهیچه گوساله با قلم و مغز قلم — که غالباً با نوعی کته یا دمی خورده

می‌شود، از این منطقه آمده است. پنیر نرم و پر چربی گورگونزولا (gorgonzola) و پُلنتا (polenta) یا بلغور ذرت هم محصول همین منطقه است. از طرف دیگر، بندر ونیز که در کنار دریای آدریاتیک قرار دارد و قرن‌ها کانون داد و ستد با مشرق زمین بوده است، شهری است که بازارهایش پر از ماهی و میوه‌های دریاست و از پنجره آشپزخانه‌هایش بوی غذاهای دریایی و ادویه شرقی بیرون می‌زند. ناپل، در ساحل جنوبی شبه جزیره در کنار دریای مدیترانه، شهر پیتزا و پاستاست — غذاهایی که نه تنها سایر شهرهای ایتالیا بلکه در واقع بیشتر شهرهای جهان را تسخیر کرده‌اند — و شهر سس‌ها و خورش‌های سرخ رنگ گوجه فرنگی و فلفل قرمز.

اما دو چیز در همه غذاهای ایتالیایی مشترک است: یکی تازگی مواد و دیگری سادگی در پخت و پز. در شهرهای ایتالیا هر محلی بازار خاص خود را دارد و هر کدبانویی خواربار روزانه خود را در صبح همان روز از بازار محلی می‌خرد. آن صندوق سفید رنگ موسوم به «فریزر» (یخ‌بند) که مواد غذایی را در حبس زمهریر نگه می‌دارد، در خانه‌های ایتالیا کمتر دیده می‌شود. نتیجه این است که ذائقه ایتالیایی در برابر تازگی و ماندگی مواد غذایی بسیار حساس است. همچنین، نوع غذا از این فصل تا فصل بعد تغییر می‌کند. در آشپزخانه‌های امروز فراهم کردن غذاهای خارج از فصل کار دشواری نیست، و گاهی هم نوعی هنر شمرده می‌شود؛ ولی مردم ایتالیا این کار را قدری دور از ذوق سلیم می‌دانند و ترجیح می‌دهند در هر فصلی چیزهایی را که تازه‌تر و فراوان‌تر و ارزان‌تر است برای پخت و پز انتخاب کنند. همچنین، شیوه‌های پخت و پز در ایتالیا پیچیده و دراز مدت نیست؛ غذاهای اصلی — نان، پاستا (خمیر)، پُلنتا (دمی بلغور)، ریسوتو (دمی برنج)، و مینسترونه (minestrone یا آش تره‌بار) — همه غذاهای ساده‌ای هستند و در مدت کوتاهی آماده می‌شوند. خوراک‌ها و خورش‌های ایتالیایی هم در سادگی و آسانی دست کمی از این‌ها ندارند.

با این حال، عطر و طعم و رنگ غذای ایتالیایی همیشه قوی است و از چند ماده غذایی معین به دست می‌آید، که غالباً ریشه شرقی این غذاها را نشان می‌دهند. این مواد عبارت‌اند از:

— آب غوره: در ایتالیا آب غوره در بازار عرضه نمی‌شود، ولی بعضی از مردم در فصل غوره مقداری آب غوره می‌گیرند و به صورت چاشنی به کار می‌برند، و این یکی از عواملی است که مزه خاصی به غذاهای ایتالیایی می‌دهد. آب غوره ایتالیایی نظیر آب غوره ایرانی است.

— ادویه: در آشپزی ایتالیایی برای معطر کردن غذا جوزبویا، دارچین، میخک و فلفل سیاه یا سفید به کار می‌رود، که در آشپزی فرانسوی به نام «چار ادویه» معروف است؛ با این تفاوت که ایتالیایی‌ها کمتر این چهار ادویه را با هم ترکیب می‌کنند و معمولاً به هر غذایی یکی از آن‌ها را اضافه می‌کنند. از این میان، به میخک بیشتر علاقه دارند و آن را به مقدار بسیار اندک، در بسیاری از سس‌ها و سوپ‌ها به کار می‌برند — معمولاً به این صورت که یکی دودانه میخک درسته در یک پیاز پوست گرفته فرو می‌کنند و در دیگ می‌اندازند. در بسیاری از غذاهای ایتالیایی اندکی جوز بویای ساییده از واجبات است؛ مهم‌ترین این غذاها

عبارت‌اند از اسفناج پخته، سس سفید، خوراک قارچ، راگو، خورش، سوپ ماهی، و خوشاب میوه (کمپوت).

— **بنشن:** در سوپ‌های ایتالیایی بنشن زیاد مصرف می‌شود؛ همچنین بنشن پخته با روغن زیتون روی میز پیش غذای ایتالیایی همیشه به چشم می‌خورد. رایج‌ترین بنشن‌ها عبارت‌اند از لوبیای سفید، لوبیای قرمز، نخود، و باقلای سبز. بنشن ایتالیایی فرق محسوسی با بنشن ایرانی ندارد.

— **پنیر:** در ایتالیا گویا بیش از ۴۰۰ نوع پنیر ساخته می‌شود، که غالباً از شمال آن کشور می‌آیند. این پنیرها را می‌توان به سه گروه تقسیم کرد: نرم، نیمه نرم، و سفت. پنیرهای نرم، مانند گورگونزولا، که پنیر کپک‌دار بسیار چربی است، معمولاً سر سفره، به عنوان پیش غذا یا در پایان غذا و با میوه دسر، خورده می‌شوند؛ این پنیرها در آشپزی مصرفی ندارند. پنیرهای نیمه نرم غالباً فراورده جنوب‌اند و در پیتزا به کار می‌روند. معروف‌ترین این‌ها پنیر موتزارلا (mozzarella) است، که چیزی کمابیش شبیه آن در ایران هم تولید می‌شود. پارمیزان — یا به تلفظ ایتالیایی پارمیجانو (parmigiano) — و رُمانو (romano) نمونه‌های پنیر سفت‌اند، که به صورت رندیده در بسیاری از غذاهای ایتالیایی به کار می‌روند، و گاهی سر سفره هم با میوه — به ویژه گلابی — خورده می‌شوند. پنیر همیشه سر سفره ایتالیایی هست؛ اصولاً در ایتالیا کمتر غذایی بدون پنیر آماده می‌شود.

— **پیاز:** در ایتالیا هم بیشتر غذاها با پیازداغ شروع می‌شوند؛ این ظاهراً یکی از آثار پایدار نفوذ آشپزی شرقی است. پیاز ایتالیایی با پیاز ایرانی تفاوت بارزی ندارد، جز این که پیاز بنفش ایتالیایی شیرین است و معمولاً در سالاد به کار می‌رود.

— **روغن زیتون:** از زمان باستان، روغن زیتون تنها چربی آشپزی جنوب ایتالیا بوده است؛ در قرن حاضر این روغن به شمال ایتالیا هم رفته است، به طوری که امروز مقداری از عطر و طعم خاص غذاهای ایتالیایی در سراسر آن سرزمین از روغن زیتون است. امروز حدود یک سوم روغن زیتون سراسر جهان در ایتالیا تولید می‌شود. روغن زیتون ایتالیایی برحسب کیفیت زیتون و بو و رنگ و مقدار مواد معلق به چندین درجه تقسیم می‌شود، و هر کدام در غذاهای خاصی به کار می‌رود. در میان ایتالیایی‌ها حتی کسانی هستند که معتقدند در هر غذایی باید روغن ناحیه خاصی را به کار برد. به طور کلی می‌توان گفت که روغن‌های بودار و سبز را در سالاد یا غذاهای خام به کار می‌برند و روغن‌های کم بو و کم رنگ را در غذاهای پخته. روغن زیتونی که مطلقاً بی بو باشد با سایر روغن‌های گیاهی فرق محسوسی ندارد، جز این که مانند روغن بادام زمینی و تخم آفتاب گردان حرارت بیشتری را تحمل می‌کند و برای سرخ کردن و روغن جوش کردن مواد غذایی مناسب است؛ اما چون بهای آن از روغن‌های دیگر گران‌تر است، در بیرون از کشورهای زیتون خیز کمتر به کار می‌رود. روغن زیتون بودار و سبز رنگ برای مردم ایتالیا موهبتی است که هیچ چیز جایش را نمی‌گیرد.

زیتون: در جنوب ایتالیا ده‌ها نوع زیتون به دست می‌آید، که از لحاظ رنگ و مزه و اندازه و مقدار گوشت با هم تفاوت دارند. بعضی از انواع زیتون به قدری درشت است که با آن دلمه درست می‌کنند. از لحاظ ما، می‌توان زیتون را به دو نوع سبز و سیاه تقسیم کرد. زیتون سبز معمولاً در خوراک مرغ و خرگوش و گوشت و زیتون سیاه در پاستا و خوراک ماهی و میوه‌های دریا به کار می‌رود. انواع زیتون درسته یا هسته گرفته یا میان‌پر هم به عنوان اردور خورده می‌شود. در هر حال زیتون به شکلی از اشکال خود پای اصلی سَفَرهٔ ایتالیایی است.

سبزی‌های تازه و خشک: در بیشتر غذاهای ایتالیایی نوعی سبزی معطر به کار می‌رود؛ این سبزی‌ها عبارت‌اند از ریحان، جعفری، ترخون، رُزماری، اُرگانو (نوعی آویشن)، مارزولین (نوعی مرزنجوش) و برگ بو. نعنا در آشپزی ایتالیایی کمتر به کار می‌رود. مقدار سبزی همیشه اندک است، و برگ بو را طبعاً پس از پخت غذا از آن بیرون می‌آورند.

سرکه: در ایتالیا فقط سرکهٔ انگور به کار می‌رود. انگور این سرکه ممکن است سفید یا سیاه باشد، و رنگ سرکه به همین ترتیب طلایی یا یاقوتی تیره خواهد بود. در هر صورت سرکه باید قوی و زلال باشد. مصرف آن در سالاد است و در سس ترش و شیرین برای ماهی و تیره‌بار؛ برای خواباندن گوشت و تیره‌بار و گوشت شکار، و البته برای انداختن ترشی هم به کار می‌رود. سس سالاد ترکیب ساده‌ای است از سرکه و روغن زیتون، و نسبت سرکه و روغن دست بالا یک به چهار است. این سس را کمی پیش از وقت صرف غذا به سالاد می‌زنند، تا سالاد جا بیفتد. لیمو یا آب لیمو به سالاد زده نمی‌شود؛ لیمورا سر سفره می‌گذارند و گاهی چند قطره روی سالاد یا ماهی یا میوه‌های دریا می‌چکانند. نوعی سرکهٔ کهنهٔ فرد اعلا هم در ایتالیا ساخته می‌شود، به نام «اَچِتو بالزامیکو ترادیتسیوناله» (aceto balsamico tradizionale)، که آن را می‌توان به «سرکهٔ سنتی معطر» ترجمه کرد. این سرکه از شیرۀ انگور سفید تهیه و در بشکه‌هایی از چند نوع چوب، از جمله شاه‌بلوط و بلوط و توت، کهنه می‌شود و هنگام عرضه شدن در بازار به موجب قانون باید دست کم ۱۰ ساله باشد. این سرکه به رنگ طلایی تیره و دارای عطر بسیار لطیفی است، ولی چنان که می‌توان حدس زد بهای آن هم کم نیست، و به همین دلیل به مقدار اندک در غذاها و دسرهای خاص به کار می‌رود.

سیر: در بیشتر غذاهای ایتالیایی سیر به مقدار اندک به صورت خام یا تفت داده در روغن به کار می‌رود. غالباً یکی دو پر سیر له کرده هم در شیشهٔ سرکهٔ سالاد یا در ظرف روغن زیتون می‌اندازند. سیر ایتالیایی با سیر ایرانی فرقی ندارد؛ منتها در ایتالیا سیر را فقط اندکی تفت می‌دهند و پیش از آن که رنگ و عطر آن برگردد برمی‌دارند.

فلفل، سبز و قرمز: این فلفل البته از آمریکای مرکزی و جنوبی آمده است، ولی در ایتالیا، مجارستان، و کشورهای اروپای شرقی و ترکیه و وطن جدیدی برای خود دست و پا کرده است. در ایتالیا تا آستانهٔ قرن حاضر ظاهراً فلفل شیرین غذای روستاییان فقیر بوده است و در کتاب‌های آشپزی پس از رنسانس نامی از آن برده نشده؛ امروز رنگ و مزهٔ فلفل از اجزای جدایی ناپذیر

آشپزی ایتالیایی محسوب می‌شود و حتی به شمال ایتالیا هم سرایت کرده است. فلفلی که در ایتالیا بیشتر خورده می‌شود فلفل دلمه‌ای شیرین است که به صورت سبز یا قرمز، خام یا پخته یا کبابی، در سالاد و در انواع غذاها به کار می‌رود. فلفل تند بیشتر در جنوب و در جزیره سیسیل خورنده دارد، ولی غذای ایتالیایی هرگز تند آتشین نیست؛ در آشپزی ایتالیایی نقش فلفل تأکید عطر و طعم مواد اصلی غذاست.

— **فینوکیو (finocchio):** — که به انگلیسی فنل (fennel) نامیده می‌شود — گیاهی است از خانواده شوید، با بیخ ستبر و برگ افشان، که بیخ آن، خام یا پخته، در ایتالیا خورنده فراوان دارد و برگ آن را گاهی برای آرایش به کار می‌برند. عطر و طعم فینوکیو یکی از مشخصات سفره ایتالیایی است. برای سالاد، بیخ فینوکیو را به صورت ورقه نازک می‌برند، به آب لیموی تازه و روغن زیتون آغشته می‌کنند و اندکی نمک و فلفل می‌پاشند. در سیسیل چند ورقه پرتقال و چند دانه زیتون سیاه به این سالاد اضافه و آب لیمو از آن حذف می‌شود. فینوکیوی پخته نوعی تره بار پای خوراک است، و آن را به چند صورت برای سر سفره آماده می‌کنند: با اندکی شکر در کمی شیر یا آب یکی دو جوش می‌دهند یا در روغن یا کره داغ می‌چرخانند و اندکی دارچین یا جوز بویا روی آن می‌پاشند و با خامه سفت مخلوط می‌کنند؛ یا در روغن تفت می‌دهند و با سس سفید و اندکی نمک و سیر کوبیده چند دقیقه می‌پزند؛ یا در آب یکی دو جوش می‌دهند و با سس سفید و اندکی جوز بویا در فر می‌گذارند. در هر صورت، فینوکیو نباید زیاد پخته شود و به اصطلاح خود ایتالیایی‌ها باید *al dente* — دندان‌گیر — باشد.

— **گوجه فرنگی:** این گیاه آمریکایی در اواخر قرن شانزدهم به ایتالیا وارد شد و حدود یک قرن طول کشید تا توانست در خاک این کشور ریشه بدواند. نخستین پایگاه او منطقه ناپل بود و از آنجا به جاهای دیگر لشکر کشید. امروز تمام خاک ایتالیا در تصرف گوجه فرنگی است، به طوری که در این کشور کمتر غذایی را بدون رنگ و مزه گوجه فرنگی (و پنیر) می‌بینیم؛ به ویژه تقریباً به همه خورش‌های پاستا چاشنی گوجه فرنگی زده می‌شود. این رنگ و مزه در ایتالیا از جاهای دیگر قوی‌تر است، از این رو که گوجه فرنگی ایتالیایی غالباً از نوع کم آب و پُرگوشتی است که ما آن را گوجه فرنگی «تخم مرغی» می‌نامیم و در آب و خاک منطقه مدیترانه بسیار خوب به بار می‌آید. همچنین، در ایتالیا گوجه فرنگی را معمولاً رسیده از بته می‌چینند، تا رنگ و مزه آن کاملاً پخته شده باشد، مگر گوجه فرنگی سالاد که از نوع گرد یا دلمه‌ای است و آن را کمی کال و سفت می‌چینند. گذشته از رب گوجه فرنگی، در ایتالیا گوجه فرنگی را به چند صورت برای فصل زمستان کنسرو می‌کنند؛ یکی این که گوجه فرنگی پوست گرفته را در شیشه شسته خشک می‌چینند، روی آن آب نمک رقیق می‌ریزند، یک ساعت در دیگ آب جوش روی آتش کم می‌گذارند، در شیشه را محکم می‌بندند و شیشه را وارونه می‌گذارند تا خنک شود. روش دیگر، که در جنوب ایتالیا عملی است، خشک کردن گوجه فرنگی است؛ به این ترتیب که آن را به نخ می‌کشند و در آفتاب تند آویزان می‌کنند تا خشک شود (این روش در خوزستان و سایر

جاهایی که آفتاب تند دارد هم مرسوم بوده است). برای این منظور نوعی گوجه فرنگی ریز به نام گوجه فرنگی «آلبالویی» هست که تازه و خام هم خورده می‌شود. روش سوم این است که گوجه فرنگی نیمه خشک را نمک می‌پاشند، در شیشه می‌گذارند، و روی آن روغن زیتون می‌ریزند. نکته آخر این که اگر گوجه فرنگی کم مزه باشد، اندکی شکر و آب لیمو یا سرکه به آن اضافه می‌کنند.

ماهی و میوه‌های دریا: از بیست ایالت ایتالیا، پانزده ایالت در کنار دو دریای پربار مدیترانه و آدریاتیک قرار دارد؛ در پنج ایالت دور از دریا هم دریاچه و رودخانه‌های پُر ماهی فراوان است. از این روست که مردم این کشور ماهی‌خوارند و گاهی هفته‌ای هفت روز ماهی می‌خورند. روز جمعه کاتولیک‌های معتقد از گوشت پرهیز دارند و فقط ماهی می‌خورند، و چنان که می‌دانیم تقریباً تمام مردم ایتالیا کاتولیک‌اند. به این دلایل گذشته از تنوع ماهی در سواحل ایتالیا، تنوع پخت و پز ماهی هم در آشپزی ایتالیایی به اندازه‌ای است که در هیچ جای دیگر نظیر آن دیده نمی‌شود.

جانوران دریایی برای مردم ایتالیا «میوه‌های دریا» هستند؛ به نظر آن‌ها بهترین دستور آماده کردن میوه‌های دریا این است که آن‌ها را تازه و خام در بشقاب بگذاریم و چند قطره — نه بیشتر — آب لیمو روی آن‌ها بچکانیم و اندکی نمک و فلفل پاشیم. «سالاد میوه دریا»، که در بیشتر رستوران‌های کنار دریا به عنوان اُردور عرضه می‌شود، ترکیبی است از میگو، شاه‌میگو، حلزون دریایی، هشت پا، ماهی مرکب، و چند نوع گوش‌ماهی. سس این سالاد مرکب است از آب لیمو، خردل، سیر، جعفری ساطوری، نمک، فلفل سفید، و روغن زیتون فراوان. هرگاه بخواهند این سالاد سیرکننده باشد، چند برش سیب زمینی آب‌پز هم به آن اضافه می‌کنند. غذای معروف دیگری که در این رستوران‌ها تهیه می‌شود «ریسوتو آلا مارینارا» (risotto alla marinara) است، که می‌توان آن را «دُمی دریایی» نامید. این دُمی برنجی است که آن را با کمی پیاز در کره تفت می‌دهند و در آب ماهی یا مرغ می‌پزند، و در جریان پختن چند جور میوه دریا هم به آن اضافه می‌کنند. سالاد میوه دریا و دُمی دریایی را مدتی است توریست‌ها کشف کرده‌اند (یا در بعضی موارد توی کت‌شان رفته است)، به طوری که هرکس به ایتالیا برود و از این غذاها نخورد، مانند زائری است که از زیارت بقعه مقدسی غفلت کرده باشد.

یکی از میوه‌های دریا ماهی ریزی است که به ایتالیایی *آچوگا* (acciuga) و به انگلیسی *آنچووی* (anchovy) نامیده می‌شود و از دریای مدیترانه به دست می‌آید. این ماهی به واسطه عطر و طعم تندى که دارد به صورت خام، پخته، یا شور و همراه با روغن زیتون به بسیاری از سالادها و خوراک‌های ایتالیایی اضافه می‌شود، و در واقع یکی از مشخصات آشپزی ایتالیایی است. (آچوگا در خلیج فارس فراوان است و «مُتو» نامیده می‌شود. در این باره نگاه کنید به فصل ماهی، صفحه ۲۷۷).

شام و ناهار ایتالیایی

اگر از صبحانه ایتالیایی بگذریم — که چیزی جز یک فنجان قهوه و کمی نان و مربا یا نان شیرینی

نیست — باید گفت که مردم ایتالیا در شبانه روز دو نوبت غذا می‌خورند: ناهار و شام. ناهار، که از شام عادی سنگین‌تر است، یک ساعت بعد از ظهر با آنتی پاستو (antipasto، پیش غذا) شروع می‌شود و دو دور غذا به دنبال آن می‌آید. دور اول معمولاً یک مادهٔ نشاسته‌ای است، مانند پاستا، پِلِنْتا (بلغور) یا برنج، که آن را ساده، یعنی بدون خورش یا سس، می‌خورند. دور دوم یا غذای اصلی ماهی یا گوشت یا مرغ است، که با یکی دو جور تره بار یا سالاد سر سفره می‌آید. اما بسیار پیش می‌آید که غذای اصلی پاستا با نوعی خورش است؛ در این صورت گاهی دور دوم حذف می‌شود. دسر معمولاً میوهٔ تازه است و آن را با یکی از انواع فراوان پنیر می‌خورند. ناهار با نوشیدن یک فنجان قهوهٔ ساده به پایان می‌رسد.

شام ایتالیایی، که جز در شب‌های ضیافت و مهمانی از ناهار سبک‌تر است، با یک فنجان سوپ رقیق شروع می‌شود، مگر این که سوپ جای غذای اصلی را هم بگیرد، و در این صورت ممکن است بسیار مایه‌دار باشد و مقداری پاستا هم در آن بریزند. اما غذای اصلی که معمولاً گوشت یا مرغ یا ماهی است، ممکن است با سیب‌زمینی یا سالاد همراه باشد. پس از غذای اصلی میوهٔ تازه صرف می‌شود، یا اگر شام تا حدی رسمی باشد پیش از میوه نوعی شیرینی یا کیک سر سفره می‌آید. نان سفید ایتالیایی، که مغز نرم و پوستهٔ برشته‌ای دارد، همیشه سر سفره حاضر است، ولی در ایتالیا، برخلاف جاهای دیگر اروپا، هرگز با کره خورده نمی‌شود، مگر آن که نان کره مالیده قسمتی از آنتی پاستو باشد.

در فاصلهٔ میان صبحانه و ناهار و شام، ایتالیایی‌ها هر چه بتوانند در کافه می‌نشینند و قهوهٔ اِسپرِسو (espresso) می‌نوشند. گاهی علاوه بر اندکی شکر، یک برش لیمو هم در قهوهٔ خود می‌اندازند. شیر فقط به قهوهٔ صبحانه ممکن است اضافه شود.

آنچه گذشت البته برنامهٔ ناهار و شام سنتی ایتالیاست؛ امروز در کوچه و خیابان شهرهای این کشور هم مانند جاهای دیگر انواع ساندویچ و پیتزا و سوسیس و مانند این‌ها به فروش می‌رسد و بسیاری از مردم با این‌ها روزگار می‌گذرانند. در واقع ایتالیایی‌ها پیش‌آهنگ این نوع غذاهای سردستی و خیابانی هستند؛ نمونهٔ بارز این‌ها پیتزاست، که به همه جای دنیا رفته است (دربارهٔ پیتزا نگاه کنید به فصل پیتزا، صفحهٔ ۱۱۵۴).

آنتی پاستو



کلمهٔ «آنتی پاستو» به معنای «پیش غذا» است. در رستوران‌های ایتالیا معمولاً میز رنگینی از انواع آنتی پاستو چیده شده است، که مشتریان پس از سفارش دادن غذای اصلی به سراغ آن می‌روند و با یک بشقاب پُر از غذاهای نغز سبک — و گاهی هم سنگین — برمی‌گردند. این رسم، چنان که می‌دانیم، امروز کمابیش عالم‌گیر شده است.

در ایتالیا، غذاهای روی میز آنتی پاستو به دو سه دسته تقسیم می‌شوند: آفِتاتو (affettato)، یعنی

ورقه‌های ژامبون و انواع کالباس و سوسیس نرم و خشک و دودی و مانند این‌ها؛ آنتی پاستو دی پشه (antipasto di pesce)، یعنی پیش غذای ماهی یا میوه‌های دریا؛ و میستو (misto)، یعنی مخلوط، که معمولاً مرکب است از لویا، ماهی‌تن، ماهی‌مُتو، چند رنگ زیتون، تخم مرغ سفت، فلفل کبابی و انواع تره‌بار در سس گوجه‌فرنگی یا در سس ترش و شیرین، و انواع دلمه. میز آنتی پاستو در خانه به این تفصیل چیده نمی‌شود. در خانه، آنتی پاستو معمولاً یک جور است، مانند ماهی در روغن زیتون یا چند ورقه ژامبون یا کالباس نرم یا دودی که با یک برش طالبی شیرین یا چند دانه انجیر رسیده خورده می‌شود.

پاستا، پُلنتا، ریسوتو

پاستا، چنان‌که اشاره شد، ممکن است به عنوان دور اول غذا خورده شود؛ در این صورت معمولاً با پنیر یا کره خورده می‌شود و به ندرت با خورش یا سس همراه است. اما برای بیشتر مردم ایتالیا که وسع خوردن چند دور غذا را ندارند، سر و ته تهاار با مقداری پاستا هم می‌آید؛ این پاستا با نوعی خورش مایه‌دار یا کم‌مایه همراه است (درباره پاستا و خورش‌های آن نگاه کنید به فصل پاستا، صفحه ۱۱۳۳).

در شمال ایتالیا پُلنتا (بلغور ذرت) و برنج جای پاستا را می‌گیرند و معمولاً به عنوان دور مستقلی از غذا خورده می‌شوند. پُلنتا را به صورت نوعی دمی یا شله درست می‌کنند که ممکن است با کره یا — به عنوان غذای اصلی — با نوعی خورش خورده شود. معروف‌ترین شیوه پخت برنج در ایتالیا ریسوتو (risotto) نام دارد، که در واقع نوعی دمی است. تفاوت آن با دمی ما در این است که برنج آن را اول کمی در روغن و پیاز تفت می‌دهند و سپس آب آن را اضافه می‌کنند، ولی این کار به واسطه کیفیت خاص برنج ایتالیایی ضرورت دارد، چون در غیر این صورت برنج وامی‌رود. ریسوتو هم مانند پاستا معمولاً دور مستقلی از غذاست، مگر در شهر میلان، که آن را کنار اُسوبوکو می‌گذارند.

سوپ

شام ایتالیایی با سوپ شروع می‌شود. اگر شام مفصل باشد، سوپ رقیق و زلال است، و گرنه با انواع سبزی، تره‌بار، پاستا، بنشن، برنج، پنیر، ماهی و گوشت مایه‌دار می‌شود و جای غذای اصلی را می‌گیرد. گاهی مقدار پاستا به قدری است که اگر قاشق را در سوپ فرو کنیم راست می‌ایستد. این سوپ در واقع نوعی آش رشته است که به جای کشک پنیر سفت رندیده به آن اضافه می‌شود، و شام شب بسیاری از مردم ایتالیا چیزی جز این نیست.

مینِسترونِه (minestrone) سوپ تره‌بار است، که ممکن است با آب قلم، آب ماهی، آب مرغ یا آب ساده تهیه شود. تره‌بار آن هیچ محدودیتی ندارد؛ معمولاً از هرنوع تره‌بار و سبزی و سایر

مواد غذایی — مانند بال و گردن یا دل و جگر مرغ یا چربی گوساله — چیزی زیاد نباید کنار می‌گذارند و در پایان هفته با مجموع آن‌ها مینسترونه درست می‌کنند؛ گاهی بنشن و پاستا یا برنج هم به مینسترونه اضافه می‌شود و نوعی آش به دست می‌آید.

گذشته از پنیر، مینسترونه را غالباً با روغن زیتون سبز، ریحان یا ترخون ساطوری، تخم مرغ سفت یا نیمرو، سیر کوبیده، یا ترکیبی از این‌ها هم آرایش می‌کنند. در واقع مینسترونه میدان هنرنمایی است و هرکسی می‌تواند هنگام درست کردن آن تخیل خود را در ترکیب مواد غذایی به نمایش بگذارد.

غذای اصلی

سر سفره ایتالیایی، غذای اصلی معمولاً خوراک ماهی یا مرغ یا گوشت است، گرچه گاهی نوعی خوراک تخم مرغی یا تره‌بار و پنیر جای این‌ها را می‌گیرد. در جنوب ماهی و در شمال مرغ و گوشت بیشتر خورده می‌شود. روش تهیه این‌ها بیشتر به صورت پختن در سس است و کمتر به صورت کباب کردن یا بریان کردن. در این خوراک‌ها همیشه علاوه بر پیاز و سیر و یکی از چهار ادویه، مقداری سبزی معطر تازه یا خشک و فلفل قرمز یا سبز و گوجه فرنگی یا رب آن به کار می‌رود؛ از این رو رنگ و عطر و چاشنی خوراک‌های ایتالیایی از آنچه در سایر کشورهای اروپایی می‌بینیم قوی‌تر است.

تره‌بار، که در ایتالیا همیشه تازه و آب‌دار است، پای خوراک گذاشته می‌شود. در میان تره‌بار غالباً بادنجان و کدو سبز به چشم می‌خورد، ولی از آنجا که پیش از غذای اصلی پاستا یا پُلنتا یا ریسوتو (دمی برنج) سر سفره می‌آید، در میان تره‌بار معمولاً از سیب زمینی خبری نیست.

دسر

صنعت شیرینی پزی در ایتالیا سابقه دیرینه دارد و بسیار پیش‌رفته است، ولی زنان ایتالیا به ندرت در خانه شیرینی درست می‌کنند. کیک و شیرینی را ایتالیایی‌ها صبح یا بعد از ظهر در قنادی یا درکافه همراه با قهوه تلخ می‌خورند، و گاهی در این کار افراط هم می‌کنند. در خانه، دسر میوه تازه است، که در ایتالیا گوناگون و فراوان است؛ در شام مهمانی ممکن است کیک یا شیرینی هم به میوه اضافه شود.

میوه را معمولاً خام سر سفره می‌گذارند و همان‌جا پوست می‌گیرند، فقط گاهی روی توت فرنگی یا تمشک اندکی شکر می‌پاشند، یا آن‌ها را با میوه‌های شیرین‌تر مخلوط می‌کنند. با میوه دسر غالباً کمی پنیر نرم هم خورده می‌شود. معروف‌ترین پنیر دسر گورگونزولا است، که ایتالیایی‌ها با سیب و گلابی و سایر میوه‌های سفت می‌خورند. نمونه دیگر پنیری است به نام کاجوکاوالو (cacciocavallo).

که آن هم نرم و پرچربی است و با آلو و هلو و زردآلو خورده می‌شود. اما بستنی — به معنای مخلوط شیر و زردۀ تخم مرغ جوشانده و یخ بسته — از قراری که مورخان آشپزی می‌گویند از زمان باستان در چین ساخته می‌شده و در زمان نامعلومی از آنجا به هندوستان رفته؛ سپس، لابد از طریق ایران، به قلمرو اعراب رسیده است. به نظر می‌رسد که در ایران بستنی چینی تغییر شکل پیدا کرده و به صورت پالوده — یعنی شربت یا آب میوه یخ بسته — درآمده است. اعراب که در قرن هشتم میلادی جزیرهٔ سیسیل را به تصرف خود درآوردند، گویا اسرار این دسرگران بهارا همراه با دستورهای آشپزی فراوان دیگر نزد مردم سیسیل فاش کردند؛ مردم شبه جزیرهٔ ایتالیا صنعت بستنی سازی را از مسافران سیسیلی یاد گرفتند، و آن چیزی را که ما به نام «بستنی میوه» می‌شناسیم — و در واقع نوعی پالوده است — به وجود آوردند. (این که می‌گویند بستنی نخستین بار از برف کوه‌های آلپ برای امپراتور روم ساخته شد، ظاهراً افسانه‌ای بیش نیست.)

به هر حال، امروز بستنی ایتالیایی بسیار نفزورنگارنگ است و بازار بستنی جهان در دست ایتالیایی‌هاست؛ ولی این مردم بستنی را هم مانند کیک و شیرینی بیرون از خانه می‌خورند؛ فقط در رستوران است که گاهی بستنی میوه جای میوهٔ دسر را می‌گیرد — یا در خانه‌هایی که زیاد فرقی با رستوران ندارند.





فصل نهم: آشپزی فرانسوی

امروز آشپزی فرانسوی بیش از همهٔ مکتب‌های آشپزی دیگر در جهان رواج دارد، به طوری که حتی در رستوران‌های تهران هم نام بسیاری از غذاها فرانسوی است. ولی این دلیل بر آن نیست که، اولاً، آشپزی فرانسوی به همین نوع غذاهایی که در هتل‌ها و رستوران‌های بین‌المللی می‌بینیم ختم می‌شود یا، ثانیاً، این غذاها در واقع همان چیزهایی باشند که در بهترین سنت آشپزی فرانسوی به وجود آمده‌اند. بسیاری از این‌ها به قدری از شکل اصلی خود فاصله گرفته‌اند که اگر به یک «گورمه»ی فرانسوی (فرانسوی نازک خور) داده شوند او مشکل بتواند آن‌ها را به جا بیاورد. نمونهٔ این تفاوت چیزهایی است که در رستوران‌های ما به نام تره‌بار پای خوراک (گارنیتور - garniture - فرانسوی، که به معنای آرایش است) عرضه می‌شود. به نظر نگارنده علت این امر آن است که در جریان انتقال هر غذایی از یک فرهنگ به فرهنگ دیگر هرگاه روح اصلی آن شناخته نشود یا فراموش شود، آن غذا به زودی رنگ بومی به خود می‌گیرد، و چون ریشهٔ بومی هم ندارد، شکل تازهٔ آن چیز تحفه‌ای نخواهد بود. صفحه‌های زیرکوششی است برای آشنا کردن خوانندگان با آنچه می‌توان آن را روح آشپزی فرانسوی نامید.

در فرهنگ فرانسوی آشپزی نوعی هنر به شمار می‌رود و مردم فرانسه دربارهٔ آن با همان علاقه و اطلاعاتی سخن می‌گویند که غالباً در مورد هنرهای نقاشی و ادبیات و موسیقی از خود نشان می‌دهند. به همین دلیل آشپز حرفه‌ای یا شِف (chef) فرانسوی، که معمولاً حرفهٔ خود را نزد استاد تحصیل کرده است، هنرمندی است که مردم برای او احترام فراوان قایل هستند. این مردم طبعاً به امر غذا خوردن و آداب سفره هم بسیار اهمیت می‌دهند و در هر مرتبهٔ بالا یا پایینی از رفاه که باشند یک وعده غذای کامل (اردور، غذای اصلی، سالاد، پنیر، دسر، قهوه) را امر ضروری و حتمی می‌دانند - یا می‌دانستند. تا چند دههٔ پیش در سراسر فرانسه، چه در شهرها و چه در روستاها، غذای عمدهٔ روزنهار بود، که از حدود یک تا دو ساعت بعد از ظهر شروع می‌شد و ممکن بود تا دو ساعت یا بیشتر ادامه داشته باشد. امروز این مراسم به پایان هفته، یعنی روزهای شنبه و یکشنبه منحصر شده است.

آشپزی فرانسوی اساساً دو نوع است؛ یکی آن نوعی که خود فرانسوی‌ها haute cuisine می‌نامند و می‌توان آن را به آشپزی عالی ترجمه کرد، دوم شیوه ساده‌تری که cuisine provinciale نام دارد و باید آن را آشپزی محلی (شهرستانی) یا خانگی نامید.

آشپزی عالی در دربار پادشاهان بورژوا و خانه‌های اشراف پیش از انقلاب فرانسه پرورانده شده و همان است که امروز در رستوران‌های سه ستاره (درجه یک) فرانسه و سایر جاهای جهان با همین نام معمول است. بسیاری از رستوران‌های ردیف پایین تر هم البته مدعی این شیوه آشپزی هستند و گاهی موفق می‌شوند با شرکت در مسابقه سالانه درجه خود را بالا ببرند. این ادعا منحصر به رستوران‌های فرانسه نیست؛ کمابیش در همه جا رستوران‌ها از سنت آشپزی فرانسه سرمشق می‌گیرند. به همین دلیل نام غذاها در بیشتر صورت غذاهایی که حتی در رستوران‌های تهران به دست مشتری می‌دهند فرانسوی است، اگر چه خود غذا چندان بویی از آشپزی عالی فرانسوی نبرده باشد.

آشپزی عالی فرانسوی هنری است آموختنی، یعنی باید آن را تحصیل کرد. به همین دلیل بسیاری از مردم از اسم این آشپزی می‌روند و گمان می‌کنند که اسرار این هنر در دسترس هرکسی نیست. اما اسرار این هنر از سایر هنرها پوشیده‌تر نیست و می‌توان گفت که در مواد خوب و تازه و بینش در ترکیب این مواد، مصرف خامه و کره فراوان، ودقت و ظرافت در پخت و پز و سلیقه در آرایش غذا خلاصه می‌شود.

منظور از دقت و ظرافت این است که در آشپزی عالی فرانسوی هر چیزی باید درست به اندازه پخته شود، نه بیشتر و نه کمتر. گوشت و مرغ و ماهی و تره بار و سایر مواد خوراکی هر کدام در لحظه خاصی از روند پخت به اوج مزه و عطر خود می‌رسند و سپس از این اوج می‌افتند. تأکید این نکته از لحاظ ما ایرانی‌ها از این جهت ضرورت دارد که غذاهای ما (به ویژه خورش‌ها و آش‌ها) روی آتش ملایم و در روند طولانی پخته می‌شوند و ما مشکل می‌توانیم باور کنیم که مثلاً نخود فرنگی اگر بیش از ۵-۶ دقیقه روی آتش بماند رنگ و عطرش عوض می‌شود، یا بیفتک خون‌دار نباید بیشتر از ۲-۳ دقیقه در تابه بماند. دیگر این که ذائقه ما به همان دلیلی که اشاره شد به غذای بسیار پخته عادت دارد و آن کیفیتی که به نظر یک استاد آشپز یا شف فرانسوی اوج پختگی است به نظر ما غالباً خام می‌آید. این است که تقلیدهای ما از غذاهای فرانسوی در قیاس با آنچه خود استادان فرانسوی درست می‌کنند گاهی حالت غذای مانده و گرم کرده را پیدا می‌کند. بنابراین قدم اول در فراگرفتن آشپزی فرانسوی این است که با ذائقه فرانسوی آشنا بشویم، و این کار البته در عمل شدنی است نه با گفتار. آنچه می‌توان گفت این است که فرانسوی‌ها با مزه‌های قوی (ترشی، شوری، شیرینی، تند) و عطرها تند (مانند ادویه و گلاب) چندان میانه‌ای ندارند، چون عقیده دارند که این‌ها مزه و عطر ظریف ماده اصلی غذا (گوشت، مرغ، ماهی، تره بار) را می‌پوشانند، اگر چه همیشه اندکی فلفل سیاه تازه ساب روی هر غذایی می‌پاشند و به بسیاری از غذاهای خود، مخصوصاً در آشپزی محلی، سیر می‌زنند. نکته دیگر این است که ذائقه فرانسوی می‌کشد مزه

هر غذایی را جداگانه درک کند و از کیفیت خاص آن لذت ببرد. به همین دلیل است که ناهار یا شام فرانسوی از چند دور تشکیل می‌شود و تا یک دور تمام نشده باشد کسی به دور بعدی دست نمی‌زند، یا حتی آن را سر سفره نمی‌آورند. کسانی که برای‌شان مقدور است در پایان هر دور بشقاب‌ها را هم عوض می‌کنند تا مزه غذاهای با هم مخلوط نشود.

آشپزی محلی یا خانگی بیشتر به خود مردم فرانسه اختصاص دارد. اگر کسی در سرزمین فرانسه مسافرت کند و در رستوران‌های ساده غذا بخورد یا در خانه‌های مردم این کشور مهمان شود با این شیوه آشپزی سر و کار خواهد داشت. غذاهای محلی یا خانگی بیشتر به صورت پخته در سس (در مقابل سرخ کرده و بریان) است، مانند مرغ یا ماهی که همراه با تره‌بار در یک دیگ پخته می‌شود، یا به صورت انواع سوپ مایه‌دار که با نان می‌خورند.

در دهه ۱۹۷۰ روش دیگری در آشپزی فرانسوی به نام آشپزی نوین به وجود آمد. پیش‌گامان این آشپزی دو برادر و استاد آشپز به نام‌های ژان و پیر ترواگرو (Jean, Pierre Troisgros) بودند و شیوه آشپزی آن‌ها تا چندی در فرانسه و سایر کشورهای اروپا شهرت یافت. اصول آشپزی نوین عبارت بود از کوتاهی زمان پخت، یعنی نیمه خام برداشتن تره‌بار و گوشت و مرغ و ماهی و غیره، به کار بردن روغن گیاهی به جای کره و خامه و سایر چربی‌های حیوانی، و توجه بیشتر به صورت ظاهر غذا و آرایش ظرف، و در عین حال ساده کردن آرایش. در همه این موارد تأثیر آشپزی چینی آشکار است. اما آشپزی نوین پس از مدت کوتاهی از رواج افتاد و امروز تقریباً فراموش شده است.

فرانسه در قیاس با سایر کشورهای اروپا سرزمینی است وسیع، متنوع، و بارور. در هر ناحیه‌ای از این کشور، به اقتضای اقلیم و سنت آن، غذاهای خاصی مرسوم شده است که با هم تفاوت دارند، ولی البته خالی از وجوه مشترک نیستند. آشپزی محلی یا خانگی فرانسه مجموعه‌ای است از این سنت‌های محلی و آنچه در ظرف چهار قرن گذشته از آشپزی عالی وارد سنت‌های محلی شده است. در کتاب حاضر اصطلاح «آشپزی فرانسوی» به همین معنای وسیع به کار می‌رود. البته بسیاری از غذاهای خانگی هم در آشپزی عالی فرانسوی نفوذ کرده‌اند و چنین نیست که این دو نوع آشپزی به کلی از یکدیگر متمایز باشند.

صبحانه فرانسوی همیشه مختصر است، و معمولاً عبارت است از یک پیاله قهوه و یک کرواسان (croissant، نوعی نان کره‌ای) یا یک تکه نان باگت (baguette، نان سفید دراز) و اندکی کره و مربا — و هنگام ناهار مردم گرسنه‌اند. (هرگاه قرار بر مهمانی شام باشد ظهر را هم به چیز مختصری برگزار می‌کنند و غذای عمده را به شب می‌اندازند.) هرگاه مقدور باشد همه افراد خانواده سر سفره ناهار جمع می‌شوند و غذای مفصلی می‌خورند که از چند «دور» تشکیل می‌شود و صرف کردن آن ممکن است دو ساعت یا بیشتر طول بکشد. این غذا ساخته و پرداخته خانم خانه است و او غذا را به عنوان نوعی دستاورد هنری به خانواده خود عرضه می‌کند. افراد خانواده هم آن را به همین عنوان به جامی آورند و درباره آن بحث و گفت و گو می‌کنند. طول مدت صرف

ناهار فقط به سبب حجم غذا نیست، بلکه بیشتر به این دلیل است که فرانسوی‌ها غذا را با تانی و تفنن و در ضمن گفت‌وگو می‌خورند و میان هر دور و دور بعدی کمی فاصله می‌اندازند. ولی البته پُرخوری هم در فرانسه سابقه و سنت آبرومندی دارد. ظاهراً این رسم در قرن نوزدهم به اوج خود رسیده است. در قرن حاضر به دلایل گوناگون، که از مد اقتادن فربهی و رعایت بهداشت و گرانی خواربار از آن جمله است، پُرخوری دیگر رواجی ندارد و به افرادی که خود فرانسوی‌ها آن‌ها را گورمان (gourmand) می‌نامند منحصر شده است. باقی مردم — از جمله همان گورمان‌ها هم — خود را گورمه (gourmet) می‌دانند، و این به معنای شخصی است که ذائقه حساسی دارد و از غذای بسیار نغز لذت می‌برد. تفاوت گورمه و گورمان از نکات مهم فرهنگ و آشپزی فرانسوی است. (در فارسی لوت به معنای غذای خوب و نغز بوده است و لوتی به معنای دوست‌دار چنین غذایی یا آدم خوش‌خوراک؛ لوت‌خوار هم به کسی می‌گفته‌اند که به خوردن غذا علاقه زیادی نشان می‌داده؛ بنابراین کلمات «لوتی» و «لوت‌خوار» را می‌توان به ترتیب به عنوان معادل «گورمه» و «گورمان» فرانسوی پیشنهاد کرد. کلمه نازک‌خور را هم در فارسی داریم، که در واقع همان گورمه فرانسوی است و می‌تواند در برابر آن به کار رود.)

دور اول ناهار یا شام فرانسوی اردور است، که نظیر پیش‌سفره یا پیش‌آرک ایرانی و میزه ترکی و عربی است (درباره کلمه «پیش‌آرک» نگاه کنید به قسمت «دورنمای تاریخی» در فصل آشپزی ایرانی، صفحه ۸۳). اردور را فرانسوی‌ها به عنوان یک دور از چند دور غذای کامل سر سفره می‌خورند و برخلاف برخی مردم دیگر آن را پیش از سفره و همراه با انواع نوشیدنی صرف نمی‌کنند. اردور فرانسوی ممکن است ساده یا مفصل و سرد یا گرم باشد، ولی در هر حال همیشه غذایی است بامزه و سبک که برای باز کردن اشتها تهیه می‌شود، نه سیر کردن خورنده. همچنین، اردور باید با باقی غذا تناسب داشته باشد. مثلاً وقتی که دور دوم یا غذای اصلی ماهی است، اردور از مواد گوشتی یا تخم مرغی یا شیری تهیه می‌شود تا غذا تنوع داشته باشد.

گاهی دور دوم ماهی است، ولی نه به عنوان غذای اصلی. در این صورت مقدار ماهی مختصر است و دور سوم یا غذای اصلی گوشت یا مرغ خواهد بود. اگر غذای اصلی ماهی باشد، البته ماهی دور دوم حذف می‌شود.

سوپ را فرانسوی‌ها معمولاً برای شام تهیه می‌کنند و با نان یا کروتن (croustillon، پوسته نان، نان خشک خرد کرده و برشته یا سرخ کرده) می‌خورند. گاهی هم سوپ جای اردور را می‌گیرد یا به عنوان دور دوم صرف می‌شود.

برای غذای اصلی فرانسوی هزاران دستور وجود دارد که همه آن‌ها را در هیچ کتابی نمی‌توان گرد آورد. همین قدر باید گفت که مردم فرانسه همه نوع چرنده و پرنده و ماهی و جانور دریایی و حتی حلزون و قورباغه می‌خورند، و این مواد را به چند صورت کبابی و تنوری و سرخ کرده و آب‌پز و بخارپز آماده می‌کنند. این مواد به هر صورتی تهیه شود، همیشه با نوعی سس همراه است و این سس غالباً سر سفره روی غذا ریخته می‌شود. یکی از تفاوت‌های آشپزی فرانسوی با آشپزی

چینی و ایرانی این است که سس فرانسوی معمولاً جدا از اصل غذا تهیه می‌شود و در ظرف جداگانه‌ای سرسفره می‌آید. (به همین دلیل است که نه در زبان فارسی کلمه‌ای معادل سس فرانسوی وجود دارد و نه در زبان فرانسوی کلمه‌ای معادل خورش فارسی.) قاعده جدا بودن سس البته بدون استثنا نیست، بلکه غذاهای فراوانی هم هست که توی سس خود پخته می‌شوند، اگر چه ترکیب این سس‌ها هم معمولاً جدا از ماده اصلی است. به هر حال مقدار زیادی از کیفیت هر غذای فرانسوی به سس آن بستگی دارد و وقتی از دست پخت یک آشپز تعریف می‌کنند غالباً گفت و گو درباره سس‌های اوست.

سس‌های فرانسوی را می‌توان به طور کلی به چهار نوع تقسیم کرد: سس سفید، سس کم‌رنگ، سس قهوه‌ای یا تیره، سس قرمز. سس همراه ماهی معمولاً یکی از انواع سس سفید است؛ برای گوشت سفید سس کم‌رنگ و برای غذاهای گوشت قرمز سس قهوه‌ای یا قرمز درست می‌کنند.

تره‌بار پخته، یا به اصطلاح «سبزیجات»، یا همراه با غذای اصلی است یا به عنوان یک دور جداگانه خورده می‌شود. فرانسوی‌ها برای پختن تره‌بار روش ساده‌ای دارند که در حفظ رنگ و عطر آن بسیار مؤثر است، و آن این است که تره‌بار شسته و آماده را در دیگ آب جوش می‌اندازند و پس از چند جوش آن را بیرون می‌آورند و در یک ظرف آب یخ می‌گذارند. این کار را بلانش کردن (blanchir) می‌نامند، که در لغت به معنای سفید کردن است ولی در باب آشپزی بهتر است آن را تروتازه کردن ترجمه کنیم. تره‌بار تروتازه کرده را می‌توان تا یکی دو ساعت نگه داشت و هنگام کشیدن غذا در کره تفت داد یا در آب جوش انداخت و پس از داغ شدن بیرون آورد.

روش دیگر این است که تره‌بار را با اندکی آب در دیگ در بسته روی آتش ملایم می‌گذارند تا بخارپز شود. مقدار آب باید اندک باشد، ولی هرگاه پیش از پختن تره‌بار آب تمام شد باید تجدید شود. چند قاشق آبی را که پس از پختن تره‌بار ته دیگ می‌ماند با کمی کره یا بدون آن روی تره‌بار می‌دهند.

روش سوم که غالباً در مورد هویج و شلغم و پیاز سفید نقلی به کار می‌رود این است که تره‌بار را اول آب‌پز می‌کنند و سپس جلا می‌دهند؛ به این صورت که یکی دو قاشق شکر در تابه روی آتش ملایم می‌گذارند تا آب شود و کاملاً رنگ بگیرد، سپس کمی آب یا آب مرغ یا آب قلم روی شکر ذوب شده می‌ریزند (احتیاط!) و می‌گذارند تا کارامل نسبتاً غلیظی به دست آید، آن‌گاه تره‌بار را در آن می‌غلطانند تا خوش رنگ و براق شود.

سیب زمینی در فرانسه به چند صورت پخته می‌شود؛ معروف‌ترین طرز پخت سیب زمینی فرانسوی پم فریت (pomme frite) یعنی سیب زمینی روغن جوش است. پم فریت در همه جای دنیا خورده می‌شود ولی پم فریت فرانسوی چیز دیگری است. تفاوت پم فریت فرانسوی در این است که همیشه داغ و تازه سر سفره می‌آید، یعنی آخرین چیزی است که آشپز پیش از کشیدن غذا درست می‌کند. اگر پم فریت پلاسیده و مانده — یعنی این که بیش از ۳-۴ دقیقه از عمرش

گذشته باشد — جلو یک لوتی («گورمه») فرانسوی بگذارید باید منتظر واکنش ناگواری باشید. برای پای غذا، به ویژه ماهی، معمولاً سیب زمینی را پوست کنده بخارپز می‌کنند، سپس در کره آب کرده می‌غلطانند و جعفری ساطوری روی آن می‌پاشند. از ترکیب سیب زمینی و پنیر یا سیب زمینی و تخم مرغ هم فرانسوی‌ها غذاهای مستقل سبکی درست می‌کنند که برای شام فرانسوی مناسب است. دستور این‌ها هم در جای خود می‌آید.

نان همیشه سر سفره فرانسوی هست. نان فرانسوی بسیار متنوع است، ولی معروف‌ترین و رایج‌ترین نوع آن همان باگت معروف است که مغز سفید و نرم و پوسته برشته و خشکی دارد و برای هر وعده غذا تازه خریده می‌شود.

پس از غذای اصلی و تره بار نویت سالاد سبز می‌رسد. عنصر اصلی این سالاد کاهوی پیچ است، ولی کاهوی فروری و رسمی و آندیو هم جانشین آن می‌شود. گوجه فرنگی و پیاز هم در سالاد به کار می‌رود. فرانسوی‌ها عقیده دارند که سالاد بعد از غذای اصلی دهان خورنده را ترو تازه می‌کند و برای دسر آماده می‌سازد. به همین دلیل سس سالاد فرانسوی همیشه ساده است، یعنی مرکب است از سرکه انگور و روغن زیتون و اندکی نمک و فلفل سیاه. فلفل را همیشه با آسیاب دستی روی غذا می‌پاشند تا عطر آن تازه و تند باشد. از طرف دیگر فلفل قرمز و زردچوبه و ادویه در آشپزی فرانسوی مصرفی ندارند. از سس‌های تند و از ترشی و شوری هم سر سفره معمولاً اثری نمی‌بینیم، مگر در مورد غذاهایی که از فرهنگ مغربی (مراکش) یا عربی یا هندوچینی (مستعمرات سابق فرانسه) گرفته شده‌اند.

دسر فرانسوی می‌تواند از انواع کیک و شیرینی و سوفله و کرم و مانند این‌ها باشد، که دستورشان در جای خود می‌آید. اما در بسیاری از اوقات پیش از دسر یک یا چند نوع پنیر باکمی نان خورده می‌شود. غالباً کره هم سر سفره هست که ممکن است با نان و پنیر همراه شود. میوه تازه هم که در فرانسه فراوان است — به ویژه طالبی که در فرانسه بسیار لطیف و شیرین است — معمولاً با پنیر یا به دنبال آن خورده می‌شود. ناهار همیشه با یک فنجان قهوه به پایان می‌رسد.

فرانسوی‌ها هم مانند خود ما سبزی معطر تازه و خشک در غذاهای خود به کار می‌برند. بعضی از این سبزی‌ها در ایران به دست نمی‌آیند، ولی جانشین‌های کاملاً لایقی دارند که ترکیب آن‌ها در جای خود می‌آید. اینجا همین قدر می‌توان گفت که ترخون و ریحان و جعفری و نعنا و مرزنجوش و آویشن و رزماری و برگ بو از لوازم آشپزی فرانسوی است. در این آشپزی هرگاه انواع گوشت شکار و ماکیان و پرندگان آب پز شود یک برگ بو و یکی دو شاخه جعفری و کرفس و یک دانه هویج که با نخ به هم بسته شده‌اند در دیگ می‌اندازند تا بوی زهم گوشت را بگیرد. این را سبزی معطر (bouquet garni) می‌نامند و به صورت خشک یا تازه همیشه در آشپزخانه فرانسوی موجود است، و البته ترکیب آن می‌تواند بر حسب سلیقه آشپز تغییر کند. (این بسته سبزی معمولاً مرکب است از کرفس و نعنا و ترخون و برگ بو؛ ما آن را چارسبزی خواهیم نامید، ولی این مانع از آن نیست که کسی یکی دو سبزی دیگر هم به آن اضافه کند.)

تاریخچه آشپزی فرانسوی

می‌گویند از لحاظ تاریخی آشپزی عالی فرانسوی در یکی از روزهای سال ۱۵۳۳ میلادی آغاز می‌شود که یک شاهزاده خانم ایتالیایی به نام کاترین دومدیچی، که با دوک دورلشان فرانسوی ازدواج کرده بود، با خدم و حشم خود وارد پاریس شد؛ چند نفر از شف‌های سرشناس ایتالیا هم جزو جهیزیه عروس بودند و این‌ها سنت آشپزی ایتالیا را، که میراث دیرینه امپراتوری روم و داد و ستد با بسیاری از اقوام دور و نزدیک — از جمله ایران — بود، با خود به دربار فرانسه بردند. به این ترتیب میان دو شیوه آشپزی دربار بوربن و دربار مدیچی هم ازدواجی صورت گرفت که نتیجه آن همین آشپزی عالی فرانسه است.

سپس در سال ۱۶۶۱ چارلز دوم پادشاه انگلستان که سال‌ها در فرانسه در تبعید به سر برده و نیمه فرانسوی شده بود به انگلستان برگشت و شف‌های فرانسوی‌اش را با خود به لندن برد. چیزی نگذشت که اعیان و اشراف انگلیس هم، که نمی‌خواستند از پادشاه خود عقب بمانند، آشپزهای فرانسوی برای خودشان استخدام کردند و بنای آشپزی فرانسوی در طبقه بالای جامعه انگلیس هم گذاشته شد. دربار انگلیس، به ویژه در دوره پنجاه ساله ملکه ویکتوریا، در پرورش و گسترش شکل امروزی آشپزی عالی فرانسوی تأثیر زیادی داشت، ولی مردم عادی انگلستان دست از غذاهای خودشان برنداشتند.

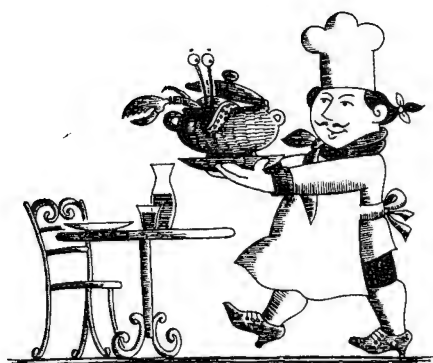
دربارهٔ خاندان بوربن، سلسلهٔ پادشاهان فرانسه پیش از انقلاب، گفته‌اند که افراد این خاندان نه هرگز چیزی آموختند و نه چیزی را فراموش کردند. یکی از چیزهایی که این طایفه هرگز فراموش نکردند هنر غذا خوردن بود. حالا این هنر را کی آموخته بودند، خدامی‌داند. در دورهٔ لویی چهاردهم، که اوج شکوه و قدرت بوربن‌هاست، شف‌های دربار اهمیت زیادی پیدا کردند و خود آن‌ها به قدری این اهمیت را باور کرده بودند که یکی دو نفر از آن‌ها در موقعیت‌های دشواری که سفارش‌های شان سروقت نرسیده بود و غذای‌شان داشت خراب می‌شد دست به خودکشی زدند، و موفق هم شدند. یکی از شف‌هایی که خودکشی نکرد پشامیل نام داشت که نامش روی سس سفید فرانسوی به یادگار مانده است. لویی پانزدهم گویا جز خورد و خوراک به امور دیگری نمی‌رسید، اگرچه نام او روی نوعی صندلی باقی مانده است که خودش هم در ساختن آن دخالتی نداشت. لویی شانزدهم هم در واقع قربانی آشپزی فرانسوی شد، به این ترتیب که شب انقلاب او را با کالسکه از پاریس فرار دادند، ولی وقتی گرسنه شد به نظرش رسید که به اندازهٔ کافی از پاریس دور شده است و دستور داد کالسکه را در یک دهکدهٔ سر راه نگه دارند؛ در ظرف سه ساعتی که پادشاه مطابق معمول مشغول صرف ناهار بود خبرش به گوش کسانی که نبایستی برسد رسید و آمد به سر او آنچه آمد.

انقلاب فرانسه بساط خاندان بوربن را برچید، ولی آشپزی فرانسوی را گسترش داد، زیرا

که شف‌های دربار و خانه‌های اعیان و اشراف پاریس به شهرستان‌های فرانسه یا کشورهای همسایه گریختند و هنر خود را به هرکس که خریدار آن بود عرضه کردند. برخی از آن‌ها هم جاهایی به نام رستوران (یعنی محل «تجدید قوا») باز کردند و مشغول کاسبی شدند. (بعضی از اهل لغت هنوز هم عقیده دارند که نحوه اشتقاق کلمه «رستوران» در زبان فرانسه درست نبوده است، ولی البته این مانع رونق گرفتن کار رستوران داران فرانسوی نشد.)

از طرف دیگر پس از آن که آب‌ها از آسیاب افتاد طبقه متوسط، که جانشین اشرافیت شده بود، حسابش را کرد و دید صرف در این است که به جای استخدام آشپز شخصی هر وقت دلش خواست به رستوران برود و یک وعده غذای عالی بخورد. طبعاً بانوان این طبقه هم رفته رفته یاد گرفتند نظیر آن غذاها، یا گاهی بهتر از آن را، در خانه درست کنند.

به این ترتیب رستوران فرانسوی به معنایی که امروز می‌شناسیم به وجود آمد و سنت آشپزی عالی فرانسوی از دربار به رستوران و خانه منتقل شد. امروز که اندکی بیشتر از دویست سال از انقلاب فرانسه می‌گذرد، آشپزی فرانسوی مانند زبان انگلیسی در همه هتل‌ها و رستوران‌های درجه یک جهان رواج دارد.





فصل دهم: آشپزی روسی

مردم روسیه از بعضی جهات به ما مردم ایران شباهت دارند؛ از جمله این که آن‌ها هم تا عصر حاضر در سرزمین وسیعی پراکنده بوده‌اند و میان شهرها و روستاهای شان فاصله بسیار بوده است. همچنین، در میان آن‌ها هم بعضی مؤسسات اجتماعی، مانند مهمان‌سرا و رستوران و سایر تسهیلات مسافرت و سیاحت و تفریح، چندان رشدی نداشته است. نتیجه این است که روس‌ها هم مانند مادرخانه از همدیگر پذیرایی می‌کنند و از مهمان‌نوازی لذت می‌برند. هرگاه زمانه اجازه بدهد و خانواده دستش به دهنش برسد، سفره روسی بسیار رنگین است؛ اگر زمانه نامساعد یا خانواده فقیر باشد، شام شب ممکن است با یک قدح سوپ بی‌گوشت و چند برش نان سیاه یا یک سینی کاشا (kasha، دمی بلغور) برگزار شود؛ ولی مهمان‌نوازی روسی سرچایش باقی است؛ مهمان و میزبان هرچه را فراهم شده باشد با لذت فراوان می‌خورند و با شور و شغف از آن تعریف و تمجید می‌کنند. گفته‌اند که هرگونه ناسزایی به یک نفر روس بگویید، او دیر یا زود شمارا می‌بخشد، ولی اگر از سفره‌اش ایرادی بگیرید یا به مهمان‌نوازی‌اش طعنه‌ای بزنید، هرگز بخشی در کار نخواهد بود.

آداب سفره روسی کهن و دل‌انگیز است. وقتی که مهمان محترمی وارد می‌شود، زن و شوهر میزبان تا در خانه به پیش باز او می‌روند. زن یک سینی در دست دارد که یک گرده نان و یک ظرف کوچک نمک در آن گذاشته است، و این نان و نمک را با کرنش به مهمان تعارف می‌کند. معنای این کار این است که اهل این خانه ممکن است چیزی جز نان و نمک نداشته باشند، ولی قدم مهمان برای‌شان گرمی است و از او انتظار دارند که با آنچه در خانه هست بسازد. در این سینی، نان روی دستمالی به سفیدی برف و نمک در بهترین ظرف نقره خانواده قرار دارد. مهمان یک تکه از نان را جدا می‌کند، در نمک می‌زند و به دهان می‌گذارد، و با این کار دعوت خانواده را می‌پذیرد. این پایان رسمیت است؛ بعد از آن مجلس خودمانی است.

مراسم نان و نمک در مهمانی پاگشای عروس و داماد در خانه خانواده هر دو طرف هم اجرا می‌شود.

در شام نشست روسی، زن میزبان بالای میز می‌نشیند و جای مسن‌ترین یا محترم‌ترین مهمان

در دست راست اوست. پس از آن که این مهمان سر جای خود نشست، مرد میزبان از باقی مهمان‌ها دعوت می‌کند که هر جا میل دارند بنشینند، و خود او هم در این میان جایی برای خودش پیدا می‌کند. نشستن مرد میزبان در پایین میز، یعنی روبه روی کدبانو، زیادی رسمی شناخته می‌شود و کمتر اتفاق می‌افتد. سر میز، از مهمان‌ها انتظار می‌رود که هر چه می‌توانند بخورند، از دست پخت کدبانو تعریف کنند، به صدای بلند با هم حرف بزنند، و بخندند. غذا خوردن در سکوت — که از قدیم رسم ما ایرانی‌ها بوده است — خلاف رسم روسی است و به نوعی کج خلقی یا حتی بی ادبی تعبیر می‌شود. اما مهمان روس هم مانند مهمان ایرانی در انتخاب مقدار غذای خود آزاد نیست؛ غالباً میزبان از او می‌خواهد که از این غذا و آن غذا بخورد، یا بشقاب او را دوباره و سه باره پر می‌کند، و مهمان ناگزیر از خوردن است.

این گونه شام‌ها معمولاً در شب‌های عید داده می‌شود، و مهم‌ترین عید روسی عید اضحیٰ (پاک) است، که شب نخستین یکشنبه بعد از ۲۱ ماه مارس است. پیش از این عید روس‌های ارتدکس روزه‌ای می‌گیرند به نام روزهٔ لَنت (Lent)، و پس از نیمه شب عید اضحیٰ افطار می‌کنند. در این هنگام شامی به روزه‌داران داده می‌شود، که البته روس‌های بی‌روزه هم در آن سهیم هستند. وسط میز این شام شیرینی مخروطی شکلی به نام پاسخا (paskha) می‌گذارند، که با یک صلیب، یک فرشته، و چند گل کاغذی آراسته شده است. در کنار پاسخا نوعی کیک کشمش‌ی برج مانند به نام کولیچ (کلوچه) جای دارد. هر مهمانی یک تکه از پاسخا و یک برش از کولیچ در بشقاب خود می‌کشد. کولیچ را همیشه با برش عرضی و به شکل دایره می‌برند، نه از بالا به پایین. حکمت این کار ظاهراً برای خود روس‌ها هم روشن نیست، ولی این قاعده همیشه رعایت می‌شود. همین که ناقوس کلیسای ارتدکس لحظهٔ شکستن روزه را اعلام کرد، مهمان‌ها سه بار گونهٔ همدیگر را می‌بوسند و دست به غذا می‌برند.

این غذا معمولاً مرکب است از یک ظرف بزرگ پُر از تخم مرغ رنگ کرده، انواع کالباس و گوشت سرد، پاتهٔ جگر غاز یا شکار، چند رنگ سالاد و خیار شور و شوید شور و مخلوط شور، چند جور ماهی دودی، یک ظرف کرهٔ آب کرده، و مقدار زیادی بلینی (blini، نوعی نان تابه‌ای نازک، نگاه کنید به صفحهٔ ۱۷۴۴). کسانی که می‌توانند البته یک ظرف خاویار روی یخ هم سر این سفره می‌گذارند. خورندگان کمی کره روی بلینی می‌مالند، یک تکه ماهی دودی یا اندکی خاویار لای آن می‌گذارند، آن را لوله می‌کنند و گاز می‌زنند. از قراری که می‌گویند، در شب عید اضحیٰ هر روس آبرومندی ۱۰-۱۵ بلینی را به این ترتیب لوله می‌کند، سپس به سراغ باقی سفره می‌رود. ذائقهٔ روس‌ها برخلاف آداب سفرهٔ آن‌ها تغییرپذیر است و از قدیم در آشپزخانهٔ روسی به روی غذاهای خارجی باز بوده است. از جانب شرق، روس‌ها همیشه با مغول‌ها و چینی‌ها در تماس بوده‌اند، و در واقع مقدار زیادی خون مغولی در رگ روس‌ها جریان دارد؛ از این رو ذائقهٔ روسی یک جهت آسیایی دارد. از طرف دیگر، کباب‌ها و دلمه‌ها و پلوهای ایرانی و قفقازی و ترکی به واسطهٔ مناسبات همسایگی از قدیم و به طور طبیعی در روسیه رواج گرفته است. ملکه کاترین،

اگرچه خودش آلمانی بود، به آشپزی فرانسوی علاقه نشان می‌داد و آشپزهای پارisi داشت؛ از زمان کاترین به بعد آشپزی دربار رُمانف هم، مانند سایر دربارهای اروپا، قویاً رنگ فرانسوی گرفت. پیش از کاترین، ایوان مخوف عده‌ای مهندس و کارگر ایتالیایی به روسیه آورده بود، و این‌ها هم طبعاً غذاهای خودشان را به روسیه بردند. معروف‌ترین یادگار این‌ها بستنی ایتالیایی است، که در روسیه بومی شد و بعدها به نام بستنی روسی همه‌جا شهرت یافت. پترکبیر در جوانی برای یادگرفتن فن نجاری و کشتی‌سازی به هلند رفت و چند سال در آنجا زندگی کرد؛ سپس عده‌ی زیادی هلندی با خود به مسکو و سن پترزبورگ برد. این‌ها هم طبعاً غذاهای خود را در روسیه رواج دادند. لشکرکشی ناپلئون به روسیه در آغاز قرن نوزدهم عاملی شد برای آشنایی مردم روسیه با آشپزی فرانسوی، دست‌کم به شکل سربازخانه‌ای آن. همچنین می‌دانیم که فرانسوی‌ها، آلمانی‌ها، لهستانی‌ها، و حتی انگلیسی‌ها در سال‌های پس از انقلاب ۱۹۱۷، قسمت‌هایی از خاک روسیه را در اشغال داشته‌اند؛ این‌ها هم طبعاً در ذائقه روسی آثاری از خود به جا گذاشته‌اند.

در زندگی صنعتی و پرشتاب امروز خورد و خوراک روس‌ها مانند مردمان دیگر به سه وعده صبحانه و ناهار و شام تقسیم می‌شود و بیشتر مردم ناهار را در محل کار یا رستوران صرف می‌کنند. آنچه در زیر می‌آید مربوط به سنت‌های قدیم جامعه روسیه است، که هنوز هم در روزهای تعطیل یا در خانواده‌هایی که نیازی به کار روزانه ندارند کم یا بیش رعایت می‌شود.

روس‌های قدیم در شبانه روز چهار وعده غذا می‌خوردند، و گاهی هنوز هم می‌خورند: قهوه صبح، زافتراک (zavtrak، صبحانه)، آبیّت (obid، ناهار) و «چای شبانه» (vechernyi t'chai). از آنجا که ساعت صرف این غذاها متغیّر است و با ساعت‌های صرف غذا در میان ما نمی‌خواند، ما در اینجا آن‌ها را به ترتیب صبحانه، ناهار، شام اول و شام دوم می‌نامیم، و در ضمن از این بابت از مردم روسیه قدیم عذر می‌خواهیم.

از قدیم وعده اصلی غذا شام اول («آبیّت»، که همان ناهار باشد) بوده است، که از ساعت سه تا چهار شروع می‌شود، ولی پایان آن با خداست و ممکن است به شام دوم (یعنی «چای شبانه») وصل شود. اما بهترین ساعت شبانه روز برای روس‌ها هنگام صرف شام دوم است، که دور سماور می‌نشینند و در ضمن صحبت غذای سبکی — به مقیاس روسی — با چای کم رنگ فراوان می‌خورند. این صحبت ممکن است تا صبح روز بعد ادامه یابد. به این ترتیب روس‌ها در شبانه روز ساعت‌های زیادی را پشت میز غذاخوری می‌گذرانند، چه برای غذا خوردن و چه برای چای نوشیدن و سیگار کشیدن و حرف زدن. حرف زدن برای روس‌ها کار واجبی است که امورشان بدون آن نمی‌گذرد، و غالب روس‌ها در این کار تخصص هم دارند. رسم نشستن سر میز غذاخوری در میان روس‌ها به قدری جاری است که برای بسیاری از آن‌ها اتاق نشیمن همان اتاق ناهارخوری است. این رسم از روس‌ها به همسایگان آن‌ها، از جمله مردم ارمنستان، هم سرایت کرده و به واسطه این‌ها به ایران هم آمده است.

صبحانه روسی معمولاً یک یا دو تخم مرغ عسلی است و چند برش نان — سیاه، سفید، و نان شیرینی. معمولاً یک ظرف کره هم در وسط میز می‌گذارند و هر خورنده‌ای کمی از آن را به نان خود می‌مالد. این‌ها را همراه با یک فنجان بزرگ شیرچای می‌خورند. قهوه در روسیه به ندرت خورده می‌شود، اگرچه در زبان روسی صبحانه را «قهوه صبح» می‌نامند.

زافتراک مختصر است و به ندرت از دونوع غذا تجاوز می‌کند، مگر آن که شرایط کار حکم کند که ناهار وعده اصلی غذای شبانه روز باشد. چیزهایی که غالباً سر سفره ناهار به چشم می‌خورند عبارت‌اند از پیروگ، کاشا، شیر سرد، و البته کنتل.

پیروگ (pirog) شکل روسی یک غذای ترکی است که تا دو سه قرن پیش در ایران هم رایج بوده و به نام بوزک شناخته می‌شده؛ این غذا در ترکیه امروز هم رایج است و بُرک نامیده می‌شود. پیروگ نانی است که لایه‌ای نمکین یا شیرین دارد و به واسطه این لایه بسیار متنوع است. مایه لایه آن ممکن است گوشت، پنیر، تخم مرغ، کلم، قارچ، یا مخلوطی از این‌ها، یا میوه یا مربا باشد. پیروگ شیرین به عنوان دسر یا با چای خورده می‌شود. آنچه ما به نام پیراشکی (piroshki) می‌شناسیم، شکل کوچک همین پیروگ است. کاشا بلغور گندم یا جو است که به صورت دمی پخته می‌شود و مانند همان چیزی است که در فارس لَلک و در خوزستان دُرشته نام دارد (← صفحه ۸۳۷). سر سفره روسی کاشا جانشین چلو یا پلو و شیر سرد جانشین آب یا شربت است. اما کنتل غذایی است که روس‌ها ممکن است هفته‌ای هفت روز درست کنند و با نان سیاه، کاشا، کته، سیب زمینی، یا تره بار سر سفره بگذارند. در اروپای غربی، کنتل به معنای کبابِ راسته با استخوان (کنتل دسته دار) است، ولی کنتل روسی همین غذایی است که در ایران به همین نام معروف است و در واقع از روسیه آمده است؛ با این تفاوت که در روسیه کنتل معمولاً با نوعی سس همراه است و تنوع آن به همین سس بستگی دارد. روس‌ها کنتل را با گوشت گوساله درست می‌کنند، ولی گویا دهقان‌های روسی یا «موژیک»‌ها پستان گاو هم به آن می‌زده‌اند، و کسانی که این کنتل را خورده‌اند از آن تعریف هم می‌کنند. زافتراک معمولاً با یک ظرف کمپوت یا کیسل (kissel، نوعی لِرزانک) به پایان می‌رسد.

شام اول یا آیت ساعت سه تا چهار بعد از ظهر شروع می‌شود، ولی در سرزمین روسیه یکی دو ساعت تأخیر در شام — به ویژه شام مهمانی — امر عادی است. حتی بعضی عقیده دارند که در اصل زافتراک ناشتایی و آیت ناهار بوده و بر اثر تأخیر میدل به ناهار و شام شده‌اند. به هر حال، شروع آیت پیش از غروب آفتاب است. تا پیش از انقلاب ۱۹۱۷ کسانی که آیت را دیرتر از ساعت پنج بعد از ظهر شروع می‌کردند «غربی شده» یا حتی «غرب زده» به شمار می‌رفتند. پس از انقلاب، کارگران و کارمندان ناهارشان را در غذاخوری‌های وابسته به کارخانه و اداره می‌خوردند و تا از محل کار به خانه می‌رسیدند شام‌شان ناچار به شب می‌کشید. این وضع هنوز هم باقی است؛ ولی اگر خانواده روس را به حال خودش بگذارند — چنان که در روزهای تعطیل تاحدی پیش می‌آید — باز همان رسم دیرین برقرار می‌شود.

آبیت غذای مفصلی است، مرکب از چهار دور: زاکوسکا (zakooska) یا پیش غذا، سوپ، غذای اصلی و دسر. همه این‌ها البته رنگ ملی یا محلی خود را دارند. در ضیافت‌های بزرگ انواع و اقسام غذاها روی میز چیده می‌شود، ولی در شام خانوادگی دور اصلی یک رقم است، که ممکن است گوشت یا مرغ یا ماهی همراه با تره بار باشد. در گذشته گوشت در روسیه کم خورده می‌شده است، و معمولاً آن را در سوپ می‌پخته‌اند، ولی امروز در ردیف مرغ و ماهی یکی از غذاهای اصلی مردم روسیه است و آن را، صرف نظر از جزئیات، به شیوه اروپای غربی درست می‌کنند. مرغ و ماهی را روس‌ها غالباً به شکل درسته تنوری می‌کنند و سرسفره می‌پزند. در همه این‌ها سبزی‌های معطر، مانند کرفس و جعفری و شوید، به کار می‌رود. روس‌ها علاقه خاصی به شوید دارند و سفره روسی معمولاً بدون شوید نیست؛ حتی آن را برای زمستان مانند خیار و کلم شور می‌کنند و در غذاهای پختنی یا سالاد به کار می‌برند، یا به تنهایی سرسفره می‌گذارند. دسر روسی مفصل و متنوع است و معمولاً با بستنی یا میوه یا هردو همراه است، ولی دسری که تقریباً سر هر سفره‌ای دیده می‌شود همان کیسل است که در بالا به آن اشاره کردیم و دستور آن در جای خود می‌آید.

از میان چهار دور غذای شام، دودور اول، یعنی زاکوسکا و سوپ، بیشتر خصلت روسی دارند؛ از این رو در این دو مورد به اندکی تفصیل می‌پردازیم.

زاکوسکا در زبان روسی به معنای «لقمه مختصر» است، و به همین دلیل معمولاً بسیار مفصل و متنوع است، به طوری که خوردن آن ممکن است یک ساعت یا بیشتر طول بکشد. ساعت زاکوسکا را روس‌ها بسیار دوست می‌دارند، زیرا که در این ساعت گفت و گوهای دوستانه در می‌گیرد، غریبه‌ها باهم آشنا می‌شوند، مقدار زیادی حرف لازم و غیر لازم زده می‌شود، و همه می‌فهمند که سر میز شام چه کسانی باید کنار هم بنشینند.

فایده دیگر ساعت زاکوسکا این است که مهمان‌ها را سرگرم می‌کند و کمتر کسی متوجه تأخیر شام می‌شود. از طرف دیگر، در میان روس‌ها تأخیر منحصر به خدمه آشپزخانه نیست و بسیاری از مهمان‌ها هم دیر در مجلس مهمانی حاضر می‌شوند؛ ولی ساعت زاکوسکا تأخیر آن‌ها را هم می‌پوشاند، به طوری که دست آخر به نظر می‌آید که هم شام به موقع آماده شده است و هم مهمان‌ها سروقت رسیده‌اند.

میز زاکوسکا ممکن است در اتاق پذیرایی یا در کنار میز ناهارخوری گذاشته شود، ولی در هر حال از میز شام جداست و مهمان‌ها بدون تعارف برای انتخاب پیش غذای خود یک یا چند بار به آن سر می‌زنند. این است که دور میز زاکوسکا همیشه شلوغ است و بحث‌های بی‌پایانی درباره زاکوسکا و سایر امور مهم جهان جریان دارد.

آنچه روس‌ها روی میز زاکوسکا می‌چینند مجموعه‌ای است از انواع غذاهای سرد و گرم، که رقم آن‌ها ممکن است از پنجاه بگذرد. آنچه در زیر می‌آید فهرستی است که نمونه وار دست چین شده است.

زاکوسکای سرد

خاویار تازه، خاویار فشرده، خاویار سرخ، چند رقم ماهی دودی، ماهی سرد با سس خردل، ماهی سرد با خامه ترش، ماهی مُتوی شور (آنشوا ← صفحه ۲۷۷)، کیلکا، ساردین، صدف خام، میگوی شاه‌میگو (لابستر) با سس قرمز یا سفید، صدف درسس مایونز، انواع کالباس و سوسیس و ژامبون، زبان سرد، زبان دودی، گوشت دودی، پاته جگر، بوقلمون دودی، انواع پنیر، کله پاچه سرد درزله، بورانی تربچه، خیار درخامه ترش (ماست و خیار روسی)، خیار شور، شوید شور، مخلوط شور، کلم شور، آرتیشوی شور، ترشی چغندر، خاویار بادنجان (ایکرا)، سالاد الویه، سالاد سیب زمینی (سالاد روس) ساده یا با ماهی دودی، سالاد مغز گوساله با مایونز، انواع سالاد سبز، انواع سالاد تره بار پخته، سالاد غاز سرد با تره بار، سالاد ماهی سرد با تره بار، انواع پنیر سفت، کره، نان سیاه و سفید....

زاکوسکای گرم

این غذاها را معمولاً در ظرف‌هایی می‌گذارند که زیر آن‌ها شعله کوچکی می‌سوزد و آن‌ها را گرم نگه می‌دارد. معمول‌ترین این‌ها عبارت‌اند از: قارچ درسس خامه، سوسیس درسس گوجه فرنگی، جگر مرغ در سس قرمز، کوفته ریزه درسس گوجه فرنگی، مرغ چرکسی (نوعی فسنجان)....

روی میز زاکوسکای روسی هیچ اثری از عناصر آرایشی — گل، جعفری، برگ انجیر، برگ مو، برگ کرفس، حلقه هویج، و مانند این‌ها — دیده نمی‌شود؛ هرچه هست، خوردنی است. در کنار خوردنی‌ها پیش‌دستی و چنگال و لیوان و دستمال سفره فراوان چیده می‌شود. مطابق سنت روسی، پیش‌دستی زاکوسکا بشقاب بیضی شکل باریک و لبه داری است که پس از صرف هر نوع زاکوسکا، به ویژه ماهی یا خاویار، عوض می‌شود.

البته زاکوسکای مفصل مربوط به مهمانی‌های بزرگ و ضیافت‌های رسمی و مانند این‌هاست؛ درشام ساده خانوادگی، زاکوسکا معمولاً منحصر است به سه یا چهار رقم غذای سرد: کالباس یا ژامبون، خیار شور و شوید شور یا مخلوط شور، ماهی دودی، و پنیر سفت. بعد از زاکوسکا نوبت سوپ و پیراشکی است.

سوپ روسی

به نظر بعضی از مورخان، یکی از موجبات انقلاب روسیه و عواقب آن همین سوپ بوده است؛ به این ترتیب که در جنگ جهانی اول موژیک‌های روس که سال به سال رنگ گوشت را

نمی‌دیدند، در سریازخانه‌های تزار با سوپ گوشت‌دار آشنا شدند و به بی‌عدالتی اجتماعی در روسیه تزاری پی بردند. آنچه مسلم است، سفره‌های رنگین روسی مربوط به خانه‌های اعیان و اشراف و ضیافت‌های رسمی و مانند این‌ها بوده است. در خانه توده مردم روسیه، «شام» و «سوپ» دو کلمه مترادف‌اند، درست همان‌طور که در جامعه ما همیشه «نان» و «غذا» به یک معنی بوده است. اگر زمانه مساعد و خانواده مرفه باشد، در این سوپ مقداری گوشت هم پیدا می‌شود، و گرنه سوپ روسی چیزی نیست جز مقداری تره بار پخته که ممکن است با کمی چربی حیوانی «تقویت» شده باشد.

در سرزمین روسیه سوپ به دو نوع اصلی تقسیم می‌شود: اسچی (s'chee) یا سوپ کلم، و بُرش (borsch) یا سوپ چغندر، و هر کدام این‌ها به صورت سرد یا گرم درمی‌آید؛ سوپ ماهی یا اوخا (ukha) را هم می‌توان نوع سوم سوپ روسی به شمار آورد.

بُرش، که ظاهراً از اوکراین بیرون آمده و بیشتر در روسیه جنوبی خورده می‌شود، در بیرون از خاک روسیه از سایر سوپ‌های روسی معروف‌تر است. پایه آن آب قلم و تره بار آن چغندر و کلم و هویج و گوجه‌فرنگی است؛ گوشت گاو یا گوساله هم گاهی به آن اضافه می‌شود. اسچی را با کلم پیچ سفید تازه یا شور و اسفناج یا گزنه و چند جور تره بار سرخ کرده درست می‌کنند. پایه آن آب قلم یا آب گوشت یا هردوست، اگرچه گاهی به جای این‌ها آب ماهی و قارچ هم به کار می‌برند. اوخا شاید قدیم‌ترین سوپ روسی باشد و به عقیده خود روس‌ها بیش از هزار سال سابقه تاریخی دارد. این سوپ در واقع آب ماهی ساده‌ای است که چند دانه پیاز و کمی کرفس و جعفری هم به آن اضافه می‌شود. معمولاً چند جور ماهی در اوخا می‌اندازند؛ شرط اصلی این است که گوشت سفید و سفت داشته باشد تا در سوپ وا نرود. ازون برون یا استرژن یکی از این ماهی‌هاست.

اما اصول درست کردن سوپ همیشه یکی است: کدبانوی خانه اول صبح یک دیگ آب قلم، آب مرغ، آب ماهی، شیر، یا آب خالی با هر چه در خانه دارد روی آتش ملایم بار می‌گذارد و دنبال گرفتاری‌هایش — که معمولاً زیاد است — می‌رود؛ موقع شام سوپ آماده است. اجزایی که در دیگ سوپ انداخته می‌شود، گذشته از گوشت و مرغ و ماهی، عبارت‌اند از سبزی، تره بار (به ویژه سیب زمینی، کلم، و قارچ)، بنشن، و خمیر یا پاستا. گوشت و تره بار را گاهی پیش از انداختن در سوپ در روغن تفت می‌دهند. اگر سوپ گوشت داشته باشد، گوشت را معمولاً در ظرف جداگانه‌ای می‌کشند و خرد می‌کنند تا قابل تقسیم باشد. این گوشت قاعدتاً دور دوم غذاست و بعد از سوپ خورده می‌شود. همراه سوپ، معمولاً یک ظرف اسمتانا (smetana، خامه ترش) و یک سبید نان سیاه یا یک سینی کاشا (دمی بلغور) هم سر سفره می‌آید.

سوپ روسی هم مانند آش و خورش ایرانی اگر یکی دو شب در هوای سرد بماند بهتر جا می‌افتد؛ از این رو کدبانوی روسی معمولاً سوپ را به مقدار زیاد درست می‌کند و در دو سه نوبت به خورد خانواده می‌دهد؛ و افراد خانواده در نوبت دوم و سوم از سوپ مادر یا مادر بزرگ بیشتر

تعریف و تمجید می‌کنند. سوپی که پس از زاکوسکا خورده می‌شود، معمولاً آب گوشت ساده یا آب مرغ (بویی یون یا کنسومه) است، که آن را مانند چای در فنجان می‌نوشند؛ ولی یخنی روسی هم به هیچ وجه کم مایه نیست؛ می‌گویند آشپز روسی اگر دستش برسد برای درست کردن شش فنجان آب گوشت شش کیلو گوشت گوساله در دیگ می‌اندازد! به هر حال، سوپ‌های دیگر را همیشه از قندهای بزرگ — یا از دیگ که مستقیماً به سرسفره می‌آید — در بشقاب ته‌گود می‌کشند.

همراه بویی یون یا سوپ معمولاً نان سیاه یا یکی از انواع پیراشکی یا پیروگ خورده می‌شود. مایه توی پیراشکی به نوع سوپ بستگی دارد: با سوپ گوشت پیراشکی گوشت یا کلم و با سوپ ماهی پیراشکی ماهی یا میگو داده می‌شود. خامه ترش هم (که مانند مخلوطی است از خامه و ماست چکیده) برای اضافه کردن به سوپ همیشه سرسفره روسی گذاشته می‌شود.

سوپ روسی همیشه بسیار داغ سرسفره می‌آید، به طوری که خورنده ناچار باشد در فنجان یا قاشق خود فوت کند، وگرنه آن را قابل خوردن نمی‌داند. معمولاً بشقاب‌ها را هم در فر داغ می‌کنند و در لحظه کشیدن سوپ سرسفره می‌آورند، تا سوپ پس از کشیدن سرد نشود. در عوض، سر سفره روسی، برخلاف سفره اروپای غربی، فوت کردن در غذا خلاف ادب نیست؛ برعکس، قدر شناسی ظریفی از دست پخت کدبانوی میزبان به شمار می‌رود، چون به این معنی است که آتش او بسیار دهن سوز است.

شام دوم، یا به اصطلاح خود روس‌ها و چرنی چای (چای شبانه)، آخرین وعده غذای روسی است، و به نظر خود روس‌ها بهترین وعده؛ چون این ساعتی است که همه افراد خانواده، از پیر و جوان و خردسال، برای آخرین گفت و گوی روزانه دور هم می‌نشینند و مادر یا مادر بزرگ برای آن‌ها از قوری و سماور چای بزرگ و کم‌رنگ می‌ریزد تا با غذای مختصری بخورند و با شکم سیر و گرم به رخت خواب بروند. در این ساعت بچه‌های شیرخوار به خواب رفته‌اند، مادر خانواده از کار فارغ شده است، جوان‌ها از تک و دو افتاده‌اند، و پیرها مطمئن‌اند که اگر خاطرات خود را نقل کنند شنوندگان خوبی خواهند داشت.

سماور درخشان و جوشان را معمولاً در ساعت ۱۰ شب به اتاق ناهارخوری می‌برند، و از این ساعت تا نیمه شب هردوست نزدیکی می‌تواند سرزده وارد شود — که پای صحبت بزرگ‌ترها بنشینند و با هر چه در سفره خانواده هست بسازد. گاهی این مهمان‌ها چیز مختصری مانند یک کیک یا یک جعبه شیرینی هم با خودشان می‌آورند.

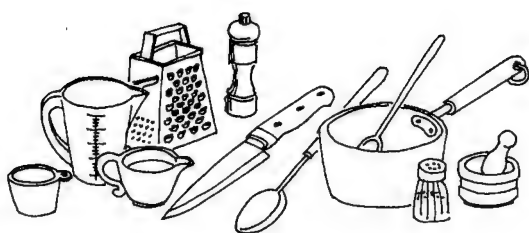
برای این شام، زن‌های باسلیقه رومیزی سفید برودری دوزی شده‌ای روی میز ناهارخوری می‌اندازند و چند ظرف غذا روی آن می‌چینند، که معمولاً عبارت است از ورقه‌های گوشت سرد و پنیر سفت، چند رنگ مربا، و چند جور نان شیرینی، و البته نان سیاه و گاهی نان سفید، همراه با مقداری کره نرم. یک ظرف میوه هم وسط میز گذاشته می‌شود. ماهی معمولاً سرسفره نمی‌آید، مگر در شب عید اضحی، یا وقتی که دست خانواده تنگ باشد و گوشت سرد در خانه پیدا نشود.

مقدار و تنوع غذا بستگی دارد به این که شام اول کی تمام شده باشد؛ هر چه پایان شام اول به شروع شام دوم نزدیک تر باشد، طبعاً شام دوم سبک تر خواهد بود.

سماور و بساط چای روی میز جداگانه‌ای چیده می‌شود و مسن‌ترین زن خانواده کنار آن می‌نشیند. ظرف چای لیوان بلوری است که معمولاً انگارهٔ نقره یا ورشو دارد. در هر لیوان یک برش لیموی تازه هم می‌اندازند. جلو هر کسی یک بشقاب و یک نعلبکی می‌گذارند. نعلبکی برای مریاست، که خورنده ممکن است آن را با قاشق بخورد یا در چای خود بریزد.

البته سفرهٔ «چای شبانه» در همهٔ خانه‌های روسیه یکسان نیست و در بسیاری از خانه‌ها ممکن است فقیرانه باشد، ولی خود روس‌ها عقیده دارند که صفا و صمیمیت محیط خانه و نوع حرف‌ها یکسان است. دور میز «چای شبانه» افراد خانواده و دوستان نزدیک از همه چیز گفت و گو می‌کنند: سیاست، دیانت، کسب و کار، علم و هنر، جنگ و صلح، عشق و آرزو؛ همه عقیدهٔ خود را بیان می‌کنند، ولی این طور که می‌گویند اینجا، برخلاف صحنهٔ اجتماع، کارشان به جنگ و جدال نمی‌کشد. به نظر بعضی از خود روس‌ها، در جامعهٔ روسیه این مجلس شبانه جانشین آزادی عقیده و قلم و بیان می‌شود، که در واقعیت اجتماعی آن‌ها کمتر مجال تحقق داشته است.

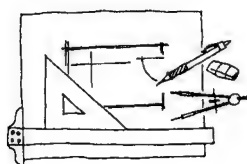




بخش دوم

آشپزخانه





فصل یازدهم: آشپزخانه: طرح و لوازم

آشپزخانه‌ای که در آن کار می‌کنیم یا به صورت کمابیش آماده در اختیار ما قرار می‌گیرد یا آن که خود ما می‌توانیم در طراحی آن دخالت داشته باشیم؛ در هر صورت طرز آرایش آشپزخانه در آسانی کار و نتیجه آن مؤثر خواهد بود. (اینجا منظور از «آرایش» زینت کردن نیست؛ منظور طرز چین و سایل کار و ظرف‌ها و ابزارها و تعیین محل نگه داری مواد خوراکی است، به صورتی که هر کدام جای معین خود را داشته باشند.)

۱. آرایش آشپزخانه موجود



وقتی که ما خانه‌ای یا آپارتمانی را اجاره می‌کنیم یا می‌خریم با آشپزخانه‌ای سروکار پیدا می‌کنیم که طرح اساسی آن ریخته شده است و در آن تغییر عمده‌ای نمی‌توان داد، و چه بسا چنین تغییری لازم هم نباشد. اما آرایش این آشپزخانه (به همان معنی که اشاره شد) در اختیار ماست. از این امکان طبعاً بهترین استفاده را می‌توان کرد. این آرایش کمابیش به توزیع مواد خوراکی و ظرف‌ها و ابزارهای کار در قفسه‌ها و کشوها و نصب گیره‌های لازم برای آویزان کردن ملایقه و کاردک یا حوله و قاب دستمال و پیش‌بند و غیره خلاصه می‌شود.

مواد خوراکی و اجزا و ادویه آشپزی را باید در قفسه‌ای چید که از حرارت اجاق دور باشد. شیشه‌های ادویه را اگر بتوانیم در قفسه روبازی بچینیم طبعاً برداشتن و گذاشتن آن‌ها آسان‌تر خواهد بود؛ و اگر در انتخاب شیشه‌ها سلیقه به کار رفته باشد، منظره شیشه‌های ادویه جزو تزیینات آشپزخانه خواهد بود. نگه داری موجودی عمده موادی مانند برنج و بِنش و روغن در آشپزخانه صلاح نیست — هم به دلیل کمبود جا و هم از این رو که گرمای فضای آشپزخانه ممکن است این مواد را ضایع کند.

ظرف‌ها را به دو سه دسته می‌توان تقسیم کرد: آن‌هایی که کاربرد هر روزه دارند و آن‌هایی که گاه گاهی کاربرد پیدا می‌کنند، یا احياناً سالی یکی دو بار به آن‌ها نیاز داریم. ظرف‌های کاربرد هر روزه طبعاً باید در قفسه‌های دم دست باشند. دم‌دست‌ترین قفسه‌ها آن‌هایی هستند که در ارتفاع

سینه یا سرانسان قرار دارند، زیرا که بدون خم شدن یا بالا رفتن از چیزی می‌توان از این قفسه‌ها ظرف و ابزار برداشت و باز سر جای‌شان گذاشت.

دستگاه‌های نسبتاً سنگین، مانند مخلوط‌کن یا چرخ گوشت، یا حتی هاون را می‌توان در جای معینی از تخت آشپزخانه (سطح میز) گذاشت که در مواقع لازم بتوان آن‌ها را برای کار جلو کشید و باز به سر جای‌شان برگرداند. دو شاخهٔ سیم این دستگاه‌ها بهتر است پس از کار از پریز برق کشیده شود.

ابزارهای سبک، مانند کفگیر و ملاقه و کاردک، اگر به دیوار نزدیک اجاق آویخته شوند در موقع کار در دسترس خواهند بود. چیزهایی مانند قیچی و سیب زمینی پوست‌کن و رنده را می‌توان در کثو زیر تخت گذاشت تا برداشتن و گذاشتن آن‌ها نیازی به رفت و برگشت در عرض و طول آشپزخانه نداشته باشد.

تختهٔ کار را باید در جایی نزدیک حوضچهٔ ظرف شویی به دیوار آویخت یا تکیه داد، تا بتوان پس از کار فوراً آن را شست و سر جایش گذاشت تا خشک شود. (تخته را پس از کار باید با مایع ظرف شویی و برس بشویم، چون تخته‌ای که مواد خوراکی، به ویژه گوشت و مرغ و ماهی، روی آن بماند یکی از سرچشمه‌های ناخوشی دستگاه گوارش خواهد بود.)

کاردها و سوهان کارد تیزکن را باید در کثو زیر تخت کنار هم چید یا به نحوی به دیوار جلو تخت آویخت. (نوعی میله یا نوار آهن ربا وجود دارد که اگر آن را به دیوار پیچ کنیم یک دست کارد را می‌توان روی آن به دیوار چسباند.)

آخر این که برای ظرف آشغال معمولاً در زیر حوضچهٔ ظرف شویی جایی پیش‌بینی می‌شود. بعضی از کدبانوها ترجیح می‌دهند دو ظرف آشغال در آشپزخانه داشته باشند: یکی برای آشغال خشک یا نیمه خشک، و دیگری برای آشغال تر، مانند اندرونهٔ مرغ و ماهی یا تخم طالبی و مانند این‌ها، که زود رو به فساد می‌گذارند و بوی ناخوش از آن‌ها بلند می‌شود و باید هر چه زودتر خالی شود. نگارنده یک ظرف هم برای مواد بازیافتی پیشنهاد می‌کند (← فصل بهداشت محیط زیست، صفحهٔ ۱۹۱).

۲. طراحی آشپزخانهٔ جدید



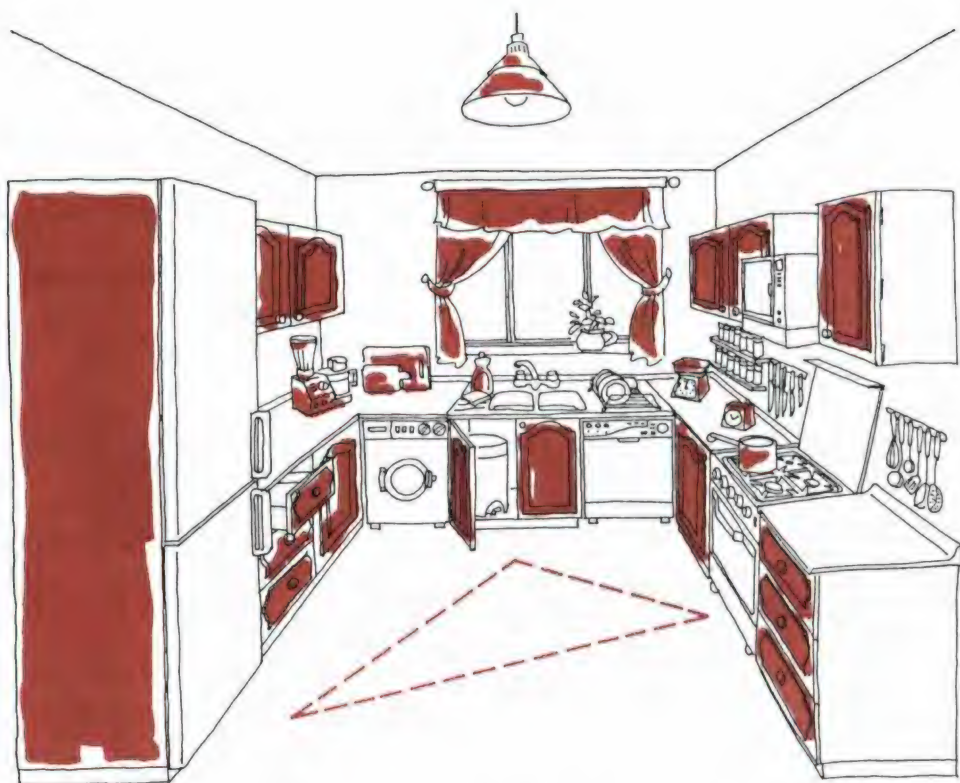
در هر آشپزخانه‌ای سه مرکز وجود دارد — یا باید وجود داشته باشد — و کارهای روزانه میان این‌ها انجام می‌گیرد. این سه مرکز عبارت‌اند از:

(۱) جای نگه‌داری مواد غذایی، که یخچال و یخ‌بند (فریزر) هم جزو آن است؛

(۲) جای پخت و پز، یا همان اجاق آشپزی؛

(۳) حوضچهٔ ظرف شویی (سینک)، که ممکن است ماشین ظرف شویی هم کنار آن قرار گیرد.

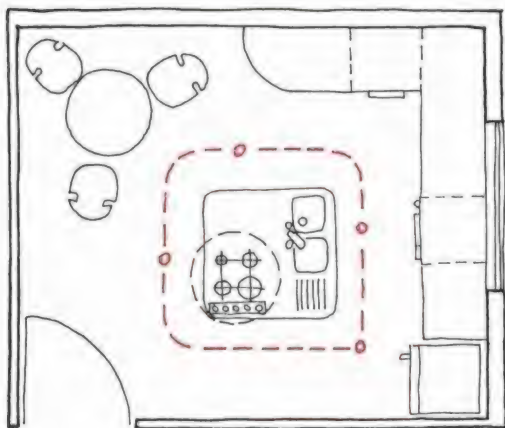
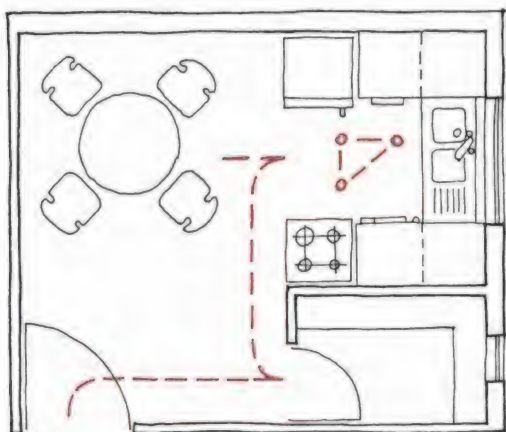
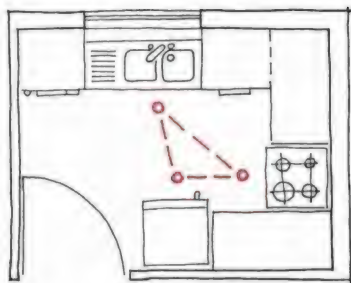
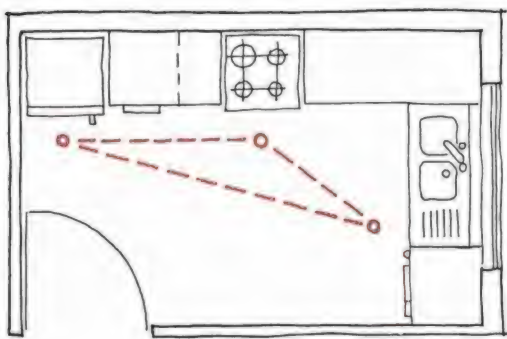
تخت یا میزکار، یعنی سطحی که مواد خوراکی برای پخت و پز روی آن آماده می‌شود، یا غذا را روی آن می‌کشند، قاعدتاً در میان این سه مرکز قرار می‌گیرد. مثلی که از به پیوستن این



سه مرکز تشکیل می‌شود جایی است که در آن آشپز مدام در حال رفت و آمد است. کارشناسان طراحی آشپزخانه عقیده دارند که اگر طول مجموع اضلاع این مثلث بیشتر از ۷ متر باشد، این رفت و آمد در نهایت خسته‌کننده خواهد بود. بنابراین طراحی یک آشپزخانه جدید، یا ایجاد تغییرات اساسی در آشپزخانه موجود، باید با تعیین جای این سه مرکز کار شروع شود. اخیراً دستگاه مایکروویو (microwave) هم به وسایل اصلی آشپزخانه اضافه شده است، که باید بخشی از مرکز پخت و پز به حساب بیاید، و به هر حال تعیین جای آن در مرحله اول طراحی آشپزخانه باید در نظر گرفته شود. در این کتاب مستطاب ما این دستگاه را، که با امواج الکترومغناطیسی غذا را می‌پزد، فرموج پز می‌نامیم (در این باره نگاه کنید به فصل فرموج پز، صفحه ۱۷۹۵).

در آشپزخانه‌های امروز معمولاً جایی هم برای صرف غذای روزانه پیش‌بینی می‌شود — یا به صورت میز و صندلی و یا به صورت پیشخان و چارپایه بلند. طبیعی است که این جا بیرون از «مثلث کار» قرار می‌گیرد.

از آنجا که فضای آپارتمان‌های جدید غالباً کوچک است، گاهی دیوار میان آشپزخانه و اتاق نشیمن را نمی‌کشند تا فضای این دو سر هم بیفتد و آپارتمان را فراخ‌تر جلوه بدهد. این نوع آشپزخانه



راهنما



دِر ورودی

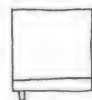
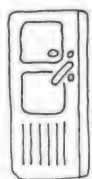
حوضچه ظرف شویی

اجاق

یخچال

رخت شویی

ظرف شویی





را اوپن (open، باز) می‌نامند. اگر دیوار آشپزخانهٔ باز را تا حدود ۹۰ سانتی‌متر بالا بیاورند و سطح آن را با سنگ یا چوب یا پلاستیک بپوشانند، این سطح همان پیشخوانی خواهد بود که روی آن می‌توان صبحانه و شام و ناهار روزانه را صرف کرد.

برای آن که طول اضلاع مثلث کار به حداقل برسد، در آشپزخانه‌های جدید گاهی سه مرکز یخچال و اجاق و حوضچهٔ ظرف‌شویی را در فضای باریک راهرومانندی رو به روی هم کار می‌گذارند — یا در دو یا سه ضلع از چهار ضلع مربع مستطیلی که کُل آشپزخانه را تشکیل می‌دهد؛ به طوری که آن سه مرکز تا آنجا که ممکن است به هم نزدیک باشند و تخت هم در فاصلهٔ میان آن‌ها قرار گیرد. به این ترتیب در ورودی آشپزخانه و جای صرف غذا بیرون از مثلث کار و دور از آتش اجاق و آب حوضچه واقع می‌شود.

ماشین ظرف‌شویی را در زیر میز دست راست حوضچه (یا اگر چپ دست باشید، در دست چپ) می‌توان کار گذاشت تا ظرف‌ها را، که در حوضچه جمع می‌شوند، به آسانی بتوان به قفسهٔ ماشین منتقل کرد.

در آشپزخانهٔ ایرانی علاوه بر شیر گازِ اجاق، اگر یک شیر گاز دیگر هم در جای مناسبی پیش‌بینی شود که شیلنگ آن به حدود وسطِ آشپزخانه برسد، می‌توان در مراسم جشن و نذر و غیره برای اجاقِ موقت از آن استفاده کرد.

وجود یک آب چکان (شبکه سیمی با اندود پلاستیک که ظرف شسته را بتوان در آن گذاشت) بالای حوضچه ظرف شویی وسیله بسیار مفیدی است. آب چکان را می توان درون قفسه درداری کار گذاشت تا توی چشم نباشد.

از طرف دیگر، بخشی از قفسه بندی آشپزخانه را می توان روباز ساخت، برای جادادن ظرف های اجزا و ادویه آشپزی و دسترسی آسان به آنها، که اگر با سلیقه انتخاب شوند می توانند جزو تزیینات آشپزخانه باشند.

در طراحی آشپزخانه باید شرایط معینی رعایت شود: ابزارهای تیز و بُرنده مانند کارد و قیچی را دور از دسترس کودکان بگذارید؛ یک جعبه وسایل کمک های اولیه و داروی ضد سوختگی در کشو معینی داشته باشید؛ یک کپسول آتش نشانی به دیوار مناسبی نصب کنید.

۳. لوازم آشپزخانه



فهرست زیر وسایلی را که برای آشپزخانه ایرانی لازم به نظر می آیند نشان می دهد. البته می توان از بسیاری از این وسایل صرف نظر کرد، یا بسیاری چیزها را براین فهرست افزود. همچنین، غرض از ارائه فهرست این نیست که آن را در دست بگیریم و برای خرید همه اقلام آن به بازار برویم؛ غرض این است که صورتی از وسایل یک آشپزخانه کمابیش مجهز در دست داشته باشیم و با مراجعه به آن به تدریج آشپزخانه خود را تجهیز کنیم.

گذشته از لوازم عمده و اصلی آشپزخانه — یعنی اجاق و یخچال و یخ بند و ماشین ظرف شویی و رخت شویی — وسایل ریز و درشت زیر به اصطلاح قدما «حاجت آشپزخانه» است.

آب کش و صافی



از آنجا که رقم عمده غذای ما چلو و پلو است، آب کش در آشپزخانه ایرانی ابزار لازمی است. صافی سیمی هم برای انواع کارها لازم می شود. آب کش می تواند حصیری، مسی، آلومینیومی، یا پلاستیکی باشد. آب کش حصیری و مسی امروز دیگر کمتر به کار می رود. آب کش های آلومینیومی و پلاستیکی به سبب سبکی و ارزانی بیشتر رایج هستند.

◀ آب کش پلاستیکی، بهتر است از نوع سفید و بهداشتی آن انتخاب شود.

◀ سبد گردان پلاستیکی، وسیله بسیار ساده و



◀ در قوطی بازکن؛ در بازکن.

◀ سیر له کن.

◀ هسته گیر

بخاريز ماهي



دیگی است به شکل باریک و کشیده که بستر پایه‌داری درون آن جادارد. ماهی درسته را روی بستر می‌خوابانند و مقداری آب در دیگ می‌ریزند و دیگ در بسته را روی شعله می‌گذارند. به این ترتیب ماهی بدون جذب آب یا روغن در بخار پخته می‌شود و می‌توان آن را درسته در دیس گذاشت و آرایش کرد. از این دیگ می‌توان برای پختن ماهی در فرهم استفاده کرد. این دیگ متأسفانه کم‌یاب است، ولی بر حسب اتفاق ممکن است به دست بیاید. در هر حال برای کسانی لازم است که علاقه خاصی به پختن ماهی درسته داشته باشند.

دیگ و دیگ بر



کلمه «دیگ» را سابقاً برای نامیدن ظرف‌های مسی سنگینی به کار می‌بردند که برای پخت و پز برنج، آن‌هم به مقدار نسبتاً زیاد، روی اجاق هیزمی ساخته شده بود. دیگ کف مقعر و دیوارهٔ مورّبی داشت و دهانهٔ نسبتاً تنگ آن را غالباً با درِ چوبی یا دَم‌کُنی می‌پوشاندند. با حذف هیزم و زغال از آشپزی و رایج شدن اجاق‌های نفتی و سپس گازی، و با کوچک‌تر شدن خانواده، دیگ‌های قدیم هم به زیرزمین‌ها منتقل شدند. اما «قابلمه»، که ممکن بود به همان بزرگی دیگ هم باشد، ظرفی بود غالباً مسی با دیوارهٔ راست و کف تخت که غالباً برای پختن خورش و آش به کار می‌رفت. آن قابلمه‌ها هم امروز در کنار دیگ‌ها جای گرفته‌اند، ولی مردم غالباً ظرف‌های





پخت و پز جدید را قابلمه می‌نامند. نگارنده می‌خواهد با اجازه شما اسم آن دیگ بی‌مصرف قدیم را زنده کند و روی قابلمه جدید بگذارد.

«پاتیل» ظرفی بوده است به شکل نیم کره، برای پختن چیزهایی که می‌بایست مرتباً از کف و دیواره ظرف تراشیده شوند — مانند حلوا و هلیم («حلیم» درست نیست، اگرچه روی تابلو دکان هلیم پزی و توی کتاب‌های آشپزی هم آمده باشد). پاتیل‌های بزرگ را با گچ و ساروج روی کوره هیزمی یا زغالی کار می‌گذاشتند. این نوع پاتیل، اگرچه هنوز در پزندگی‌های حرفه‌ای دیده می‌شود، از آشپزخانه خانه‌ها به کلی حذف شده است. پاتیل ایرانی ظرفی است شبیه «واک» (wok) چینی. واک، چنان که در فصل آشپزی چینی آمد، تابه‌ای است آهنی به شکل سپر و در سال‌های اخیر در اروپا و آمریکا طرفداران زیادی پیدا کرده است. واک همان ویژگی‌های پاتیل را دارد — یعنی اولاً کف و دیواره آن یکی است و غذای غلیظ یا چسبنده را به آسانی می‌توان از آن تراشید؛ ثانیاً چون روغن یا آب در وسط آن جمع می‌شود فضای فعال آن به مقدار روغن یا آبی که در آن می‌ریزیم بستگی دارد، یا به عبارت دیگر مثل این است که خود ظرف بر حسب نیاز ما بزرگ و کوچک می‌شود؛ ثالثاً با گرفتن دسته واک می‌توان آن را روی آتش چرخاند، به طوری که هر جای آن را که بخواهیم آتش بدهیم. از این‌ها گذشته، واک را می‌توان وارونه هم روی آتش گذاشت و پشت آن نان پخت. از این رو، اکنون که پاتیل ایرانی ورافتاده است، نگارنده تهیه یک واک چینی را برای آشپزخانه توصیه می‌کند.

اما دیگ‌ها (یعنی قابلمه‌ها) بی‌کی برای آشپزخانه لازم به نظر می‌رسد به قرار زیر است (اندازه‌ها تقریبی است):



۴ دیگ آلومینیومی بزرگ، برای مراسم جشن



و نذرو غیره. اندازه این دیگ برای خانواده کوچک به قطر ۶۰ و عمق ۳۰ سانتی متر می تواند باشد. (منظور از قطر، پهنای دایره دیگ است.)

◀ دیگ متوسط، به قطر ۲۵-۳۰ سانتی متر، برای پلو.

◀ دیگ کوچک، به قطر ۱۵-۲۰ سانتی متر، برای خورش.

◀ دیگ بر دیگ (بَن ماری)، دیگ دو طبقه ای است که در طبقه زیر آن آب را به جوش می آورند و مواد غذایی را در طبقه رو می ریزند تا با حرارت زیر ۱۰۰ درجه سانتی گراد پخته شود.

◀ ۲ دیگچه، برای کارهای گوناگون. اگر دیگچه یک دسته باشد (یعنی یک دسته بلند داشته باشد) گاهی کار آبگردان را هم می کند.

این سه قلم اخیر که مصرف روزانه بیشتری دارند بهتر است از جنس فولاد زنگ نزن انتخاب شوند. دیگ آلومینیوم با آستر نجسب (تفلون) و کف ضخیم هم برای پلو و هم برای خورش مناسب است، جز این که باید هر از چندی آستر آن تجدید شود. دیگ لعابی برای مصرف روزانه توصیه نمی شود، زیرا خواه ناخواه پیریدگی پیدا می کند و در محل پیریدگی زنگ می زند. دیگ لعابی برای پختن مربا و شربت و غذاهای ترش مناسب است — اگر پیریدگی نداشته باشد. دیگ مسی سفید شده رنگ مربا و شربت را بهتر از هر ظرفی در می آورد. اگر به هنگام خرید دقت کنید که دیگ ها توی هم جا بگیرند، در فضای قفسه آشپزخانه صرفه جویی می شود.

◀ دیگ ماکارونی، دیگی است بادیواره بسیار بلند که ماکارونی یا اسپاگتی را می توان درسته در آن جوشاند. دیگر ماکارونی ضروری نیست، البته اگر برخلاف مردم ایتالیا حاضر باشید رشته پاستا را از وسط بشکنید، یا اگر حوصله این را داشته باشید که چند



دقیقه بالای سر پاستا بایستید و آن را پس از نرم شدن با کفگیر خم کنید و در دیگ معمولی بخوابانید.

ظرف‌های گوناگون



مواد خام آشپزخانه را باید در ظرف‌های دردار نگه داشت. همچنین آشپز در ضمن کار ممکن است به چند ظرف احتیاج پیدا کند. لازم‌ترین این ظرف‌ها عبارت‌اند از:

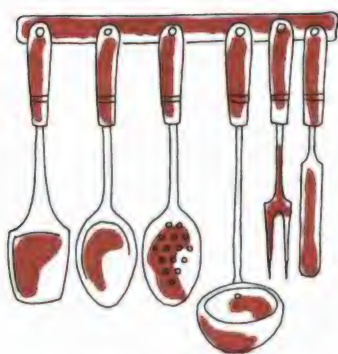
- ◀ یک دست کاسه و نیم کاسه، از فولاد زنگ‌نزن.
- ◀ یک دست پیمانه اندازه گیری.
- ◀ یک دست قاشق اندازه گیری.
- ◀ آبگردان، به ظرفیت حدود یک لیتر.
- ◀ روغن داغ کن، در ۲-۳ اندازه.
- ◀ شیر جوش.
- ◀ چند سبد پلاستیکی کوچک و بزرگ، برای شستن و خشک کردن تابه‌بار.
- ◀ ۶-۸ ظرف دردار، برای نگه‌داری حبوبات.
- ◀ ظرف دردار، برای چای.
- ◀ ظرف دردار، برای قهوه.
- ◀ ظرف دردار، برای شکر.
- ◀ ظرف دردار، برای قند.
- ◀ ظرف دردار دهن‌گشاد، برای نمک.
- ◀ ظرف دردار بزرگ، برای برنج (اگر دو نوع برنج مصرف می‌کنید، طبعاً ۲ ظرف).
- ◀ ۳ سطل دردار بزرگ، برای زباله (نگاه کنید به فصل بهداشت محیط زیست، صفحه ۱۹۱).
- ◀ پاتیل و سبد روغن جوش.

قاشق و ملاقه



قاشق و ملاقه از ابتدایی‌ترین و در عین حال





مهم‌ترین ابزارهای آشپزی هستند؛ اما در آشپزخانهٔ امروزی یک قاشق و یک ملاقه کافی نیست؛ فهرست زیر حداقل نیاز آشپزخانه را از این حیث نشان می‌دهد.

◀ یک دست قاشق و ملاقه و کفگیر و کاردک و دوشاخه، از جنس فولاد زنگ‌نزن یا کرّم. این‌ها را باید در کنار اجاق به دیوار آویخت تا همیشه برای کار دم دست باشند. اگر از ظرف‌های آستر نچسب (تفلون) استفاده می‌کنید باید یک دست قاشق و کفگیر و غیره هم از جنس پلاستیک نسوز یا چوب داشته باشید، چون که ابزار فلزی آستر نچسب را خش می‌اندازد.

◀ قاشق دسته بلند، از فولاد زنگ‌نزن.



◀ قاشق دسته بلند سوراخ دار.

◀ ملاقهٔ دسته بلند، از فولاد زنگ‌نزن.

◀ کفگیر دسته بلند، از فولاد زنگ‌نزن یا مس.

◀ کفگیر بهره یا کفچهٔ دسته کوتاه، از مس یا آلومینیوم، برای کشیدن چلو و پلو و جدا کردن ته‌دیگ از کف دیگ و کارهای نظیر آن.

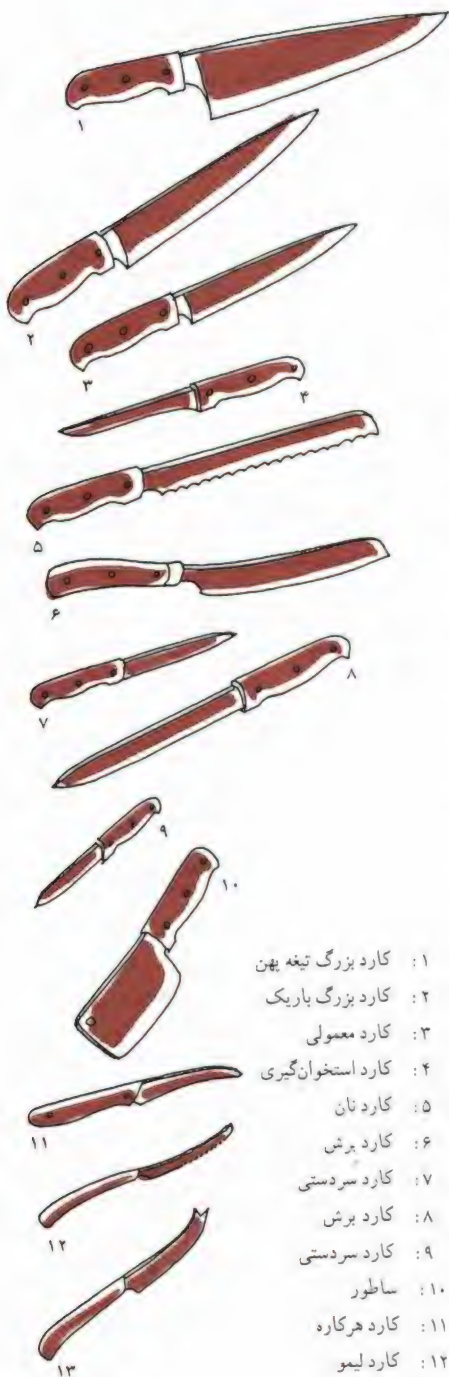


◀ یک دست قاشق و کاردک چوبی. با آن که در ایران کارکردن با قاشق و کاردک چوبی رسم بوده است، هجوم ابزارهای فلزی و پلاستیکی این رسم را تقریباً برانداخته است. اما کارکردن با ابزار چوبی، به ویژه برای سرخ کردن غذا، چند امتیاز مسلم دارد: وسیلهٔ چوبی دیگ و تابهٔ تفلون را خش نمی‌اندازد، سرو صدا ندارد، دستهٔ آن داغ نمی‌شود، ارزان است و می‌توان چند دست از آن خرید و زود به زود عوض کرد. از همه مهم‌تر این که نگارنده کارکردن با ابزار چوبی را توصیه می‌کند. (بنابر ملاحظات بهداشتی، ابزار چوبی باید زود به زود تجدید شود.)

کارد و تخته کار



اهمیت کارد در آشپزخانه واضح است؛ آنچه واضح



- ۱: کارد بزرگ تیغه پهن
- ۲: کارد بزرگ باریک
- ۳: کارد معمولی
- ۴: کارد استخوان‌گیری
- ۵: کارد نان
- ۶: کارد برش
- ۷: کارد سردستی
- ۸: کارد برش
- ۹: کارد سردستی
- ۱۰: ساطور
- ۱۱: کارد هرکاره
- ۱۲: کارد لیمو
- ۱۳: کارد بنبر

نیست این است که آشپز به بیش از یک کارد احتیاج دارد. داشتن کاردهای زیر در آشپزخانه توصیه می‌شود:

۱- کارد بزرگ، که به آن «کارد آشپز» یا «کاردِ شف» می‌گویند. این کارد تیغهٔ پهن و بلندی دارد و فقط روی تختهٔ کار می‌توان با آن کارکرد. هنگام کار کردن با این کارد باید انگشت‌های دست مقابل را جمع کنید تا در معرض بُرش کارد قرار نگیرند. برای تمرین کارد را وارونه بگیرید و روی تختهٔ کار به حالت بریدن هویج یا خیار، مثلاً، حرکت دهید و انگشتان دست مقابل را جلو کارد جمع کنید. وقتی این کار عادت شد، کار کردن روی تخته با کارد بزرگ بسیار سریع و آسان است.

۲- کارد استخوان‌گیری یا کارد ماهی، که تیغهٔ آن باریک و نوک تیز است. این کارد برای جدا کردن استخوان از گوشت، و نیز برای کارهای گوناگون، مانند شکافتن و فیله کردن ماهی، ابزار خوبی است.

۳- کارد نان بُری، که تیغهٔ آن دراز و اره‌ای است.

۴- کارد برش (ورقه‌کنی)، که تیغهٔ آن دراز و صاف است، برای ورقه کردن گوشت پخته.

۵- کارد کوچک، برای کار کردن روی دست، مانند گرفتن پوست سیب زمینی یا خیار.

۶- ساطور کوچک، برای زدن سر و دم ماهی و این گونه کارها (تا هیچ وقت مجبور نشوید با کاردِ بزرگ خود به چیزی مانند استخوان ضربه بزنید).

۷- کارد تیزکُن (مِصْقَل یا «مَصْقَل»، به اصطلاح قصاب‌ها) که ممکن است به صورت سوهان یا سنگ یا چرخ‌دار باشد. کارد را همیشه پیش از شروع به کار باید تیز کرد، چون کار کردن با کارد کند کسالت‌آور است. البته کار کردن با کارد تیز خطرناک است. اگر با کارد تیز روی تخته کار کنید و شرایط ایمنی را به دقت رعایت کنید، این کار عادت می‌شود. برای رسیدن به این عادت شتاب کردن هیچ کمکی نمی‌کند.



اگر کارد خود را مرتباً تیز کنید، هر بار با سه چهار حرکت کارد شما برای کار آماده می‌شود. کارد را بعد از کار باید شست و خشک کرد و سر جایش گذاشت. هنگام خشک کردن کارد لبهٔ تیز آن را به طرف دست نگیرید. جای کاردها بهتر است نزدیک میز و تختهٔ کار باشد. (کارد را فقط در صورتی در ماشین ظرف‌شویی بگذارید که علاقهٔ خاصی به ضایع کردن دستهٔ آن داشته باشید.)

◀ قمه، برای قیمة کردن یا ساطوری کردن گوشت و سبزی و جز این‌ها (این ابزار در گذشته در ایران رایج بوده است).

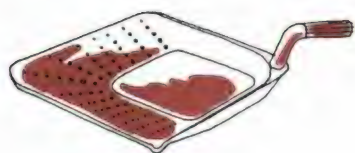
◀ تختهٔ کار، از چوب سخت، مانند انجیر یا چوب جنگلی. بریدن همه چیز روی تختهٔ کار آسان‌تر و سریع‌تر از کار کردن روی دست است — مگر برای کسانی که نخواهند از عادات‌های قدیم دست بردارند. باز هم تأکید می‌کنیم، تختهٔ کار را بعد از بریدن گوشت و مرغ و ماهی باید فوراً با مایع و برس ظرف‌شویی شست و گذاشت خشک شود، وگرنه ذرات این مواد روی آن فاسد می‌شود و می‌تواند نتایج ناگواری داشته باشد.

تابه



یا ماهی تابه از آنجا که برخی از غذاهای ایرانی — و نیز خارجی — سرخ کردنی است، دوسه تابهٔ کوچک و بزرگ برای آشپزخانه لازم است. با تابه معمولاً روی آتش تیز کار می‌کنیم؛ به این دلیل اگر کف آن نازک یا ناهموار باشد، در بعضی نقطه‌ها ممکن است غذا را بسوزاند. در ایران که تابهٔ چدنی سنگین ساخته نمی‌شود، تابهٔ مسی از همه بهتر است، به شرط آن که اولاً ورقهٔ مس آن ضخیم باشد، ثانیاً سفیدگری آن به موقع تجدید شود. تابهٔ فولاد زنگ‌زن اگر

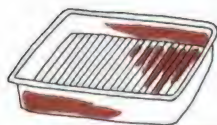
دارای کف تقویت شده باشد بسیار خوب است. تابه آلومینیومی با آستر نچسب (تفلون) را نگارنده توصیه نمی‌کند، از این جهت که آستر آن زود خش بر می‌دارد و نه تنها کار خود را انجام نمی‌دهد، بلکه رفته رفته به خورد اهل خانه می‌رود. تابه اگر دردار باشد برای پختن بسیاری از خورش‌ها هم به کار می‌آید. اگر یک واک چینی داشته باشیم، در خیلی از کارهای آشپزی می‌تواند جای تابه را بگیرد. در هر حال دست کم دو تابه برای آشپزخانه لازم به نظر می‌آید:



▀ تابهٔ حاشیه‌دار، تابه‌ای است چدنی با حاشیهٔ شیب‌دار که غذای سرخ کرده را در حاشیهٔ آن می‌گذارند که روغن آن به حوضچهٔ تابه سرازیر شود.

▀ تابهٔ بزرگ با دو دستگیره، معمولاً به قطر ۲۵ سانتی‌متر یا بیشتر، برای سرخ کردن انواع مواد.

▀ تابهٔ کوچک با یک دستگیرهٔ دراز، به قطر ۱۲-۱۵ سانتی‌متر برای پیاز داغ و نیمرو و مانند این‌ها. لبهٔ این تابه اگر کمی بلند باشد مانع پاشیدن روغن به اطراف می‌شود.



▀ تابهٔ استیک، چدنی یا تفلون با کف تخت یا راه‌راه برای نقش انداختن روی استیک.

▀ تابهٔ دو پوشه (یا دو جداره)، که غالباً به اشتباه «بخارپز» نامیده می‌شود، تابه‌ای است که در سال‌های اخیر به بازار آمده است. در فضای میان دو پوشهٔ این تابه قدری آب می‌ریزند که روی آتش به جوش می‌آید و پوشهٔ رویی آن را داغ می‌کند؛ در نتیجه حرارت تابه از صد درجهٔ سانتی‌گراد بالاتر نمی‌رود. این تابه برای پختن تریه بار و ماهی بدون آب مناسب است. آن را به جای دیگ بر دیگ (بن ماری) هم می‌توان به کار برد.



▀ تابهٔ دوکف یا تابهٔ دو قلو، در واقع دو تابهٔ جدا با مفصل‌اندک که روی یکدیگر قرار می‌گیرند و هرگاه یکی از آن‌ها را روی آتش بگذاریم تابهٔ دوم به صورت

در تابه در می آید. برای سرخ کردن هردو روی کوکو، و خاگینه و مانند این‌ها کافی است در تابه را چرب کنیم و ببندیم، سپس تابه را با در برگردانیم و باز روی آتش بگذاریم.

وسایل برقی



این‌ها شکل کامل شده همان وسایل دستی هستند و اگر برق باشد کار را سریع‌تر و گاهی هم بهتر انجام می‌دهند.

◀ پلوپز برقی.

◀ آرام‌پز برقی.

◀ سماور برقی.

◀ مخلوط‌کن. منظور همان دستگاه معروفی است که نام انگلیسی‌اش «بلندر» (blender) است، ولی غالباً آن را «میکسر» (mixer) می‌نامند. بعضی از انواع مخلوط‌کن برقی علاوه بر کاسه بزرگ اصلی یک یا دو کاسه کوچک هم برای آسیاب کردن قهوه و ادویه و مانند این‌ها دارند.

◀ همزن برقی، یا کاسه، که همان «میکسر» انگلیسی باشد، دستگاهی است دارای یک حلقه یا قلاب سیمی که در کاسه‌ای که زیر آن قرار دارد می‌گردد و هر چه را در آن کاسه باشد هم می‌زند. همزن قوی برای درست کردن خمیر نان و زدن مایه کیک و شیرینی و غیره هم وسیله خوبی است. (از نوع ضعیف آن مانند سایر ضعفا کار زیادی ساخته نیست.)

◀ چرخ هرکاره. این نامی است که آن را بنده نگارنده به عنوان معادل فارسی برای دستگاه فود پروسسور (food processor) پیشنهاد می‌کند. چرخ هرکاره در واقع بسیاری از کارهای مخلوط‌کن را انجام می‌دهد، به اضافه خرد کردن سبزی و پیاز و ورقه کردن یا خلال کردن سیب زمینی و هویج و مانند این‌ها؛



همچنین چرخ کردن گوشت و نخود و لوبیای آبگوشت و درآوردن آن به صورت گوشت کوبیده. (چرخ هرکاره گوشت کوبیده را صافتر از گوشت کوب در می‌آورد، ولی نه لزوماً بهتر از آن).

۴ یک دو سه. دستگاهی است برای خرد کردن سبزی و پیاز و تره بار و گوشت. با این دستگاه گوشت را می‌توان به صورت خمیر همگیر (مانند گوشتی که درهاون کوبیده باشند) درآورد.

۵ چرخ گوشت. گوشت چرخ کرده در معرض فساد فوری قرار دارد و باید هرچه زودتر به مصرف برسد یا در یخ بند گذاشته شود. بنابراین گوشت را بهتر است در خانه چرخ کنیم؛ اما اگر ترجیح می‌دهید گوشت چرخ کرده را از مغازه بخرید، چرخ گوشت چندان ضرورتی ندارد. اگر خریدن چرخ گوشت را لازم می‌دانید، نگارنده کتاب نوع قوی آن را توصیه می‌کند — که البته قیمتش بسیار گران تر است، ولی در عوض برق هم بیشتر مصرف می‌کند.

وسایل پارچه‌ای

در هر آشپزخانه‌ای گذشته از وسایل فلزی و چوبی و پلاستیکی و مانند این‌ها وجود چند رقم وسیله پارچه‌ای و لاستیکی هم لازم است، که باید آن‌ها را همیشه پاکیزه و خشک نگه‌داریم. مهم‌ترین این وسایل این‌ها هستند:

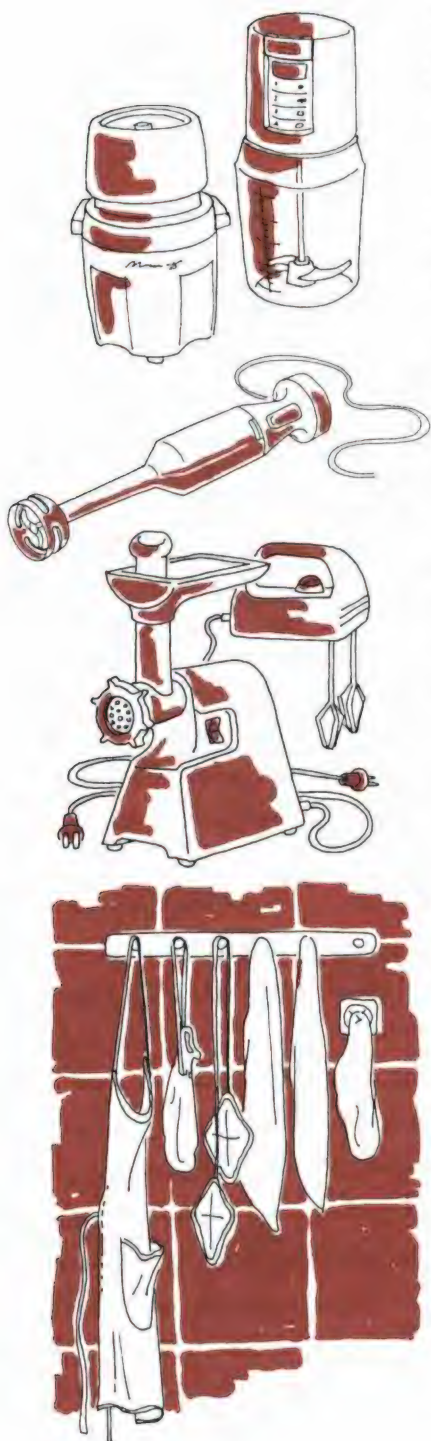
۱- ۲ دستگیره پارچه‌ای، برای گرفتن دیگ و تابه داغ.

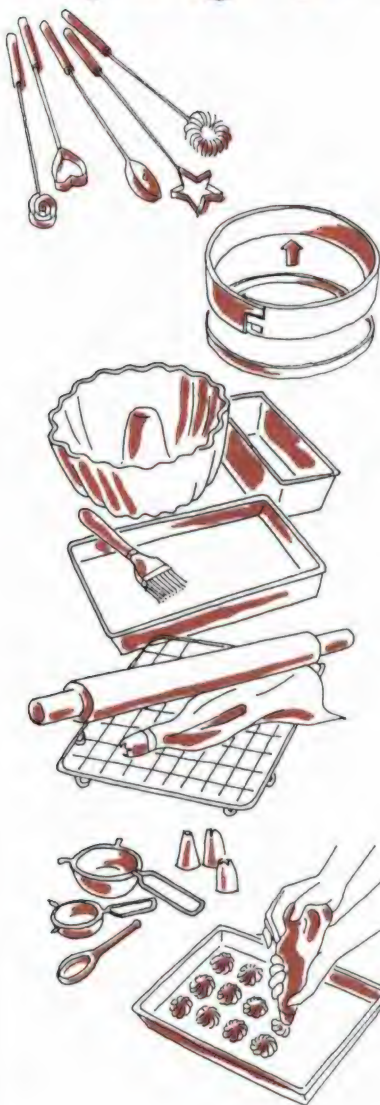
۱- ۲ کیسه متقال، برای گرفتن آب ماست و چیزهای مانند آن.

۲ پیش‌بند.

۲- ۳ حوله آشپزخانه.

۴ دستکش فر، برای گرفتن و برداشتن ظرف داغ





از توی فرگاز یا موج پز.

◀ دم‌گنی پارچه‌ای.

◀ ۲ حولهٔ بدون پرز، برای خشک کردن مواد شسته شده.

◀ حولهٔ دست خشک‌کن.

◀ ۲ پارچهٔ ململ یا متقال، برای خشک کردن سبزی، و صاف کردن شربت و مانند آن.

وسایل پختن نان و کیک



این وسیله‌ها برای هر آشپزخانه‌ای لازم نیست، اما اگر اهل پختن نان و کیک هستید باید وسایلی را که در فهرست زیر می‌آید به تدریج فراهم کنید. اگر در این رشته کار جدی‌تر از حد متعارف باشید طبعاً به وسایل حرفه‌ای‌تری نیاز دارید، که از دامنهٔ این فهرست بیرون خواهد بود.

◀ قالب کیک گرد.

◀ قالب کیک باز شو، قالب گردی است که دیوارهٔ آن باز و از کف جدا می‌شود.

◀ قالب کیک مستطیل.

◀ قالب نان پنجره‌ای.

◀ سینی شیرینی‌پزی، که توی فر جا بگیرد.

(اگر سطح ظرف‌های فر آستر نچسب نسوز داشته باشد البته بهتر است.)

◀ تخته یا سنگ خمیرگیری. (خُسن سنگ این

است که دیرگرم و سرد می‌شود، و این خاصیت در

شیرینی‌پزی بسیار مهم است؛ چون که خمیر برخی

از شیرینی‌ها باید سرد باشد. سنگ را اگر شب در

یخچال یا در هوای سرد بگذاریم مدتی سرد می‌ماند.)

◀ نورد خمیر پهن‌گنی (وَرَدَنَه).

◀ الک کوچک.

◀ قیف کیسه‌دار، یا سُرنگ شیرینی‌پزی.

◀ قلم موی نرم.

◀ شبکه سیمی، نان یا کیک را پس از در آوردن از فر باید روی چیز شبکه مانندی گذاشت تا هوا زیر آن جریان داشته باشد و زود خنک شود. طبقه سیمی فر را می‌توان بیرون آورد و برای این منظور به کار برد.

وسایل چای و قهوه



ما مردم چای خوری هستیم؛ به همین دلیل وسایل دم کردن چای جزو ضروریات آشپزخانه ایرانی است. حساب وسایل نوشیدن چای، یعنی استکان و فنجان و غیره البته جداست.

◀ کتری. اگر کتری به شکلی باشد که بشود قوری را روی آن جای داد، دم کردن چای آسان تر می‌شود.

◀ قوری.

◀ دم کنی چای، برای پوشاندن روی قوری.

◀ چای صاف کن.

◀ قند شکن، سنگ و سفره زیر آن.

◀ وسایل قهوه. (برای وسایل تهیه انواع قهوه نگاه کنید به فصل قهوه و کاکائو، صفحه ۴۴۴).

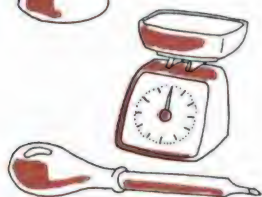
وسایل گوناگون



علاوه بر آنچه در فهرست‌های بالا آورده شد، آشپزخانه به وسایل گوناگون دیگری هم نیاز دارد که در آن فهرست‌ها نمی‌گنجند. فهرست زیر مکمل فهرست‌های بالاست:

◀ پوآر یا آب دزدک، برای برداشتن سس و روغن غذای تنوری و دادن آن روی غذا.

◀ ترازو. ترازوی آشپزخانه باید دارای یک کفه مسطح باشد که بتوان ظرف روی آن گذاشت؛ وزن را



هم باید با رقم یا عقربک نشان دهد.

ساعت آشپزخانه. ساعت شنی ۳ دقیقه‌ای برای نیم بند کردن تخم مرغ، و ساعت شمارهای برای کارهای دیگر.

۲ کاردک پلاستیکی کوچک و بزرگ، برای جمع کردن مایع و خمیر از دیواره ظرف. بعد از انگشت آدمیزاد این کاردک بهترین وسیله است.

۱۲ سیخ کباب پهن، برای کباب گوید. (آشپزخانه ۲۴ سیخی هم دیده شده است.)

۱۲ سیخ کباب باریک، برای کباب‌کنجه
(چنجه) و برگ و جوجه کباب.

◀ ۲۴ سیخ جگر، برای دل و جگر و قلوه.

◀ شبکه سیمی، برای کباب کردن گوشت،

مرغ، ماهی و غیره روی زغال و شعله گاز.

◀ هاون برنجی. اگر کف هاون بدون گوشه باشد بهتر است.

◀ زعفران ساب.

◀ انبر آشپزخانه، برای سرخ کردن بادنجان و کدو و مانند این‌ها.

◀ ۲ شعله پخش کن.

◀ دَم كُنِي، صفحه خيزراني گردی است كه آن را

در چند لا پارچه پیچیده‌اند و موقع دم کردن برنج روی دیگ می‌گذارند تا بخار را جذب کند. پارچه دم‌کنی را بهتر است برای هرنویخت پخت عوض کنیم تا عطر انواع پلو را به هم منتقل نکند.

◀ کباب پز. (از آنجا که منقل زغالی ورافتاده است، کباب پز روی اجاق گاز تنها راه جبران این ضایعه است؛ تجربه نگارنده نشان می دهد که کباب پز این ضایعه را به خوبی جبران می کند).

◀ شیشه شور، برای شست و شوی انواع شیشه.

◀ قرص یا پولک بلوری شیرجوش. منظور



باید همیشه قدری از دیوار فاصله داشته باشد تا هوا در فضای پشت آن جریان یابد. در یخچال‌هایی که یخ‌بند آن‌ها در جداگانه دارد سرمای طبقه‌های پایین اندکی پایین‌تر از طبقه بالاست؛ این نکته را باید در جادادن ظرف‌های مواد غذایی در نظر گرفت. چنان‌که در تصویر می‌بینیم، ظرف گرد از ظرف چارگوش جاگیرتر است و در نتیجه مقداری از فضای یخچال را به هدر می‌دهد.





فصل دوازدهم: بهداشت محیط زیست

از آنجا که آشپزخانه یکی از عمده‌ترین منابع تراکم زباله و آلودگی محیط زیست است، می‌خواهیم در پایان بخش آشپزخانه چند کلمه‌ای درباره بهداشت این محیط با خوانندگان در میان بگذاریم. منظور ما از زباله آن فضولاتی است که از آشپزخانه خانه‌ها و رستوران‌ها و مدارس و کودکان و بیمارستان‌ها و سربازخانه‌ها و مانند این‌ها بیرون می‌آید. فضولات کارخانه‌ها و کارگاه‌ها و گاراژها و خودروها و جنگ‌ها و نیروگاه‌های هسته‌ای و انفجارهای اتمی و هیدروژنی مسائل بسیار وخیم‌تری به وجود می‌آورند؛ ولی روشن است که صفحات کتاب آشپزی جای بحث درباره آن مسائل نیست. در اینجا، بیشتر از سایر صفحات این کتاب، روی سخن با زنان ایران است. مسأله محیط زیست به زنان بیش از مردان مربوط می‌شود؛ زیرا که مدیر واقعی خانواده زن خانواده است؛ اقتصاد خانواده را زن خانواده می‌گرداند، حد مصرف را زن معین می‌کند، مواد مصرف شدنی را زن برای خانواده آماده می‌سازد، و مواد دور ریختنی را زن دور می‌ریزد. از این رو، زنان با اندک توجهی به پی‌آمدهای تراکم زباله و آلودگی آب و خاک، و با رعایت چند نکته در گردش کار روزانه خود، می‌توانند در بهبود و بهداشت محیط زیست نقش بسیار مؤثری داشته باشند. در واقع چاره درد آلودگی محیط زیست، که غالباً نتیجه کار مردان است، به همت زنان وابسته است؛ اگر چه شکی نیست که همکاری مردان هم در این کار مهم لازم و مؤثر خواهد بود.

همچنین، آلودگی محیط زیست در وهله اول به نوزادان و کودکان و پیران آسیب می‌رساند. نقش زنان در زایش و پرورش نوزادان و کودکان، و دل‌بستگی آن‌ها به تن‌درستی و آسایش فرزندان خود حقیقت آشکاری است؛ ولی پرستاری از بیماران و پیران هم بر عهده آن‌هاست؛ در حقیقت آسایش خانه نتیجه کار و کوشش آن‌هاست. پس می‌توان امیدوار بود که زنان اهمیت مسأله آلودگی محیط زیست را بهتر از مردان درک کنند و برای چاره آن آمادگی بیشتری نشان دهند.

البته هستند کسانی که خواهند گفت این مسائل مربوط به آینده و آیندگان است و لازم نیست ما سر خود را برای حل آن‌ها به درد بیاوریم؛ اما واقعیت این است که هم اکنون در بسیاری از جاهای دنیا و از بسیاری جهات مسأله تراکم زباله و آلودگی محیط زیست به صورت حاد در آمده است و سلامت ما و فرزندانمان در معرض خطر است. وانگهی، انسان آگاه نمی‌تواند به آینده بی‌اعتنا باشد؛

کسانی که در عمل بی‌اعتنا هستند دیر یا زود به درجه‌ای از آگاهی خواهند رسید؛ فعلاً روی سخن با آن‌هایی است که ضرورت و فوریت کوشش برای بهبود و بهداشت محیط زیست را درک می‌کنند.

زندگی هر جانوری فضولات کمابیش معینی دارد که به محیط او برمی‌گردد و پس از مدت کوتاهی جزو محیط می‌شود. سرنوشت خود جانور هم جز این نیست. زباله زندگی روزانه انسان هم ناگزیر به محیط زیست برمی‌گردد؛ ولی مقدار زیادی از آن از نوع سرسختی است که برای طبیعت قابل جذب نیست و ناگزیر در محیط زیست تلنبار می‌شود؛ مقداری هم که ظاهراً در آب و خاک و هوا ناپدید می‌گردد محیط زیست را آلوده یا حتی مسموم می‌کند.

برای مثال، عمل شستن ظرف را در نظر بگیرید. تا چند دهه پیش ما ظرف‌های خود را با خاک، خاکستر، سبوس، چوبک، و مانند این‌ها می‌شستیم. این مواد پس از بازگشت به طبیعت با آن یکی می‌شدند. امروز به جای این مواد «مایع ظرف‌شویی» به کار می‌رود. این مایع برای شستن ظرف و زدودن چرک و چربی وسیله بسیار مؤثری است، ولی طبیعت آن را نمی‌پذیرد. پس از شسته شدن ظرف، محلول مایع ظرف‌شویی از راه فاضلاب و چاه و غیره به زمین فرو می‌رود، یا از رودخانه و دریا سردر می‌آورد، و به هر حال آب و خاک را آلوده می‌کند. حال اگر در نظر بیاوریم که در شهر بزرگی مانند تهران روزی چه مقدار مایع ظرف‌شویی به زمین فرو می‌رود، می‌توانیم تصور کنیم که آب و خاک این شهر با چه سرعتی دارد آلوده می‌شود. منابع آب زیرزمینی به هم مربوطند و آلودگی آب یک منطقه به همان منطقه محدود نمی‌ماند. خورد و خوراک انسان، حتی مواد پروتئینی، از آب و خاک به دست می‌آید، و آلودگی آب و خاک دیر یا زود به مواد غذایی سرایت می‌کند و به واسطه آن‌ها باز به آشپزخانه برمی‌گردد و به خورد ما می‌رود.

مثال دیگر: در گذشته ما با زنبیل یا کیسه برای خرید از خانه بیرون می‌رفتیم و خرید خود را در این زنبیل یا کیسه به خانه می‌آوردیم. هر زنبیل یا کیسه چند سالی کار می‌کرد و سپس در دامن طبیعت می‌پوسید و به خاک می‌پیوست. در عصر جدید پاکت کاغذی و جعبه مقوایی جای زنبیل و کیسه را گرفت. هر پاکت یا جعبه‌ای بیش از یکی دو بار مصرف نمی‌شد، ولی در دامن طبیعت هم دوامی نداشت و پس از چند ماه می‌پوسید و خاک می‌شد. امروز ما خرید خود را در کیسه‌ها و ظرف‌های پلاستیکی به خانه می‌آوریم (بگذاریم از بطری شیشه‌ای و قوطی فلزی و پوشال پلاستوفوم و مانند این‌ها، و نیز بگذاریم از این که امروز ما غالباً با اتومبیل برای خرید از خانه بیرون می‌رویم و هربار مقداری دود سمی و صدای ناهنجار و دشواری رفت و آمد به فضای شهر اضافه می‌کنیم). به این ترتیب از هر خریدی دست کم چند کیسه پلاستیکی روی دست ما می‌ماند، که آن‌ها را دور می‌ریزیم. این «دور» کجاست؟ چند کیلومتر بیرون شهر، که به زودی جزو شهر می‌شود. اما جنس پلاستیک نه حل شدنی است و نه پوسیدنی؛ از سوزاندن آن هم گاز و دود زهرآلودی در هوا پخش می‌شود. اگر در جاده‌ای یک کیسه نایلون را از پنجره اتومبیل به دست باد بسپاریم، این کیسه در بیابان سرگردان می‌شود، ولی از میان نمی‌رود. امروز اگر نگاهی به در و

دشت بیندازیم، از این کیسه‌های سرگردان فراوان می‌بینیم. در دامن طبیعت، این کیسه‌ها هر روز کیف‌ترو نکبت‌بارتر می‌شوند، ولی طبیعت آن‌ها را به خود راه نمی‌دهد. به نظر کارشناسان از پانصد تا هفتصد سال طول می‌کشد تا کیسه نایلون تجزیه شود و به طبیعت برگردد. عمر بطری شیشه‌ای و ورق آلومینیومی و لاستیک اتومبیل و نخاله آسفالت و بتون و کاشی و مانند آن‌ها از این هم بیشتر است.

مسأله تراکم زباله سرسخت و آلودگی محیط زیست با تمدن صنعتی ارتباط مستقیم دارد. زمانی بود که انسان زمین را بی‌پایان و دریا را بی‌کران تصور می‌کرد، و با توجه به مقدراتی که آن انسان در اختیار داشت، کمابیش همین طور هم بود. در آن دوران انسان زباله‌اش را می‌روبید و کمی دور از محل زندگی می‌ریخت. دو کلمه «خاکروبه» و «دور ریختن» در زبان ما وضع پیش از دوره صنعتی را به روشنی تمام نشان می‌دهد. طبیعت این خاکروبه دور ریخته را به آسانی می‌پذیرفت؛ زیرا که این خاکروبه یا زباله چیزی نبود جز پوست و هسته میوه و تره بار، برگ و ساقه گیاه، استخوان جانور، تکه‌های چوب و چرم و پارچه فرسوده و مانند این‌ها — و البته آنچه از سوخت و ساز بدن خود انسان یا حیوان باقی می‌ماند. این‌ها نه تنها دامن کبريایی طبیعت را آلوده نمی‌کنند، بلکه در مدت کوتاهی، که غالباً از یک سال بیشتر نیست، می‌پوسند و به خاک بارور مبدل می‌شوند.

امروز می‌بینیم که آب و خاک نه تنها بی‌کران و بی‌پایان نیست، بلکه کره زمین در واقع سیاره کوچکی است و ظرفیت آن برای تلنبار کردن زباله سرسخت و برای پاک سازی آلودگی‌های ناشی از آن بسیار محدود است. از طرف دیگر، علم و صنعت جدید از دو سه قرن پیش زندگی انسان را دگرگون کرده و وسایل آسایش فراوانی برای او فراهم ساخته است؛ ولی اساس این دگرگونی شتاب روزافزون جامعه بشری در مصرف مصنوعات و بی‌اعتنایی به پی‌آمدهای این طرز مصرف است. در حقیقت اقتصاد صنعتی جدید را «اقتصاد مصرف» می‌نامند. فشار این مصرف بیشتر بر دوش زنان است و مخاطب غوغایی هم که برای افزایش و گسترش این فشار برپا می‌شود در وهله اول زنان هستند؛ ولی این مسأله بزرگ‌تر از آن است که در اینجا بتوانیم حتی خطوط کلی آن را طرح کنیم. آنچه بدیهی است این است که مصرف زیاد، زباله زیاد پدید می‌آورد، و جنس زباله جدید هم با زباله گذشته فرق می‌کند. مقدار زیادی از زباله تمدن صنعتی جدید نه تنها به طبیعت بر نمی‌گردد، بلکه، چنان که دیدیم، آن را آلوده و مسموم می‌کند. آیا روشن نیست که اگر زندگی را بر همین منوال ادامه دهیم، به زودی روی این زمین جایی برای آسایش باقی نخواهد ماند؟

موادی را که ما در ظرف زباله می‌ریزیم در مرحله اول می‌توان به دو دسته تقسیم کرد: آن‌هایی که باید به طبیعت برگردند، و آن‌هایی که می‌توانند از نو به عنوان مواد خام بازیافته وارد چرخه تولید صنعتی بشوند. اجازه بدهید دسته اول را «زباله طبیعی» و دسته دوم را «زباله بازیافتی» بنامیم. البته چیزهایی هم هست که در این دو دسته قرار نمی‌گیرند؛ ولی به طور کلی تشخیص این دو

دسته از یکدیگر کار ساده‌ای است؛ آنچه از طبیعت زنده به دست می‌آید — آنچه منشأ گیاهی یا حیوانی دارد — زباله طبیعی است، اگرچه مانند پارچه نخی و پشمی، یا کاغذ و مقوا، یا مصنوعات چوبی، از چرخه تولید صنعتی هم گذشته باشد. هر چه غیر از این باشد زباله سرسخت یا بازیافتی است.

زباله بازیافتی را اگر به چرخه تولید برگردانیم، نه تنها در طبیعت متراکم نمی‌شود، بلکه بلای بزرگ دیگری را، که غارت اندوخته‌های زمین باشد، تا حدی سبک می‌کند. اما این زباله در صورتی واقعاً بازیافتی است که از زباله طبیعی جدا شود، وگرنه زباله سرسختی است که با طبیعت سر جنگ دارد. از میان انواع زباله سرسخت، پلاستیک بیش از همه مایه دردسر و نگرانی شده است. البته پلاستیک به خودی خود گناهی ندارد. پلاستیک ماده‌ای است شکل‌پذیر (خود کلمه «پلاستیک» به همین معنی است) و ارزان که از نفت و گاز نفت به دست می‌آید، و از آنجا که می‌توان آن را به هر شکلی و هر رنگی و هر درجه‌ای از نرمی و سختی درآورد، در بسیاری از زمینه‌ها جانشین چوب و فلز و لاستیک و حتی گل و سنگ شده و بهای بسیاری از نیازمندی‌های زندگی را پایین آورده است. مشکل اینجاست که وقتی شیء پلاستیکی به مصرف رسید، لاشه بی‌مصرف آن از میان رفتنی نیست. آنچه در خصوص کیسه پلاستیکی ملاحظه کردیم، در مورد همه اشیای پلاستیکی صادق است — از قاشق و چنگال و ظرف یک بار مصرف گرفته تا پوشال و پوشک و اسباب بازی و سرنگ تزریق و بطری روغن یا نوشابه و هزاران چیز دیگر.

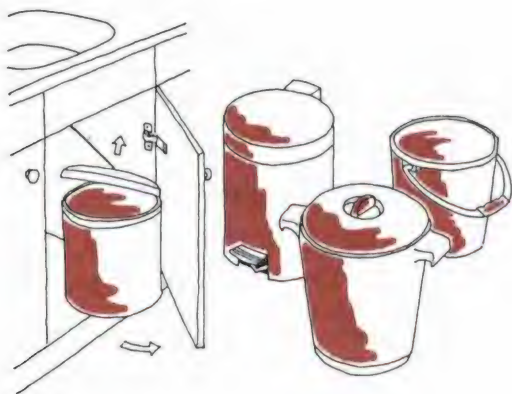
همه این‌ها را می‌توان از نو در چرخه تولید صنعتی گذاشت و از آن‌ها چیزهای تازه‌ای ساخت، و این کار را تکرار کرد. این چیزها را اصطلاحاً مصنوعات «بازیافتی» می‌نامند. پلاستیک به همان دلیل که از میان رفتنی نیست، یکی از بهترین مواد بازیافتی است. به این ترتیب گردآوری اشیای پلاستیکی مصرف شده و نظایر آن‌ها، و باز گرداندن آن‌ها به چرخه تولید دوباره و سه باره، یک بلای عظیم را به یک گنج بازیافته مبدل می‌کند.

اما این کار در صورتی میسر است که این اشیای مصرف شده را در عمل بتوان گردآورد. در سراسر جهان، و از جمله در کشور خودمان، شهرداری‌ها با این مشکل بزرگ رو به رو هستند. هیچ سازمانی نمی‌تواند آن کیسه‌های پلاستیکی باد برده را، یا آن‌هایی را که پُر از انواع مواد فاسد شدنی لای خروارها زباله متعفن دفن شده‌اند گردآوری کند. این کار شدنی نیست. در بعضی از ایالات آمریکا زباله را، که مقدار زیادی از آن پلاستیک و شیشه و فلز و مانند این‌هاست، زیر منگنه به صورت بسته‌های فشرده و سنگین در می‌آورند و آن‌ها را در معدن‌های استخراج شده جا می‌دهند. اما پوسیدن زباله طبیعی به واسطه عمل جانوران ذره‌بینی صورت می‌گیرد، و این جانوران به هوا نیاز دارند، که در آن بسته‌های فشرده راه ندارد. به این ترتیب سوراخ‌های زمین با میلیون‌ها تن زباله پُر می‌شوند که همیشه زباله باقی می‌ماند؛ یعنی هیچ امیدی نیست که روزی بتوان از این معادن پُر شده ماده به درد بخوری استخراج کرد. حجم زباله در جامعه آمریکا به اندازه‌ای است که در بسیاری جاها دیگر سوراخ پُر نشده‌ای باقی نمانده است، و شهرداری‌ها ناچار زباله خود را با کشتی

به کشورهای فقیر در امریکای مرکزی یا افریقا می‌فرستند و به ازای پرداخت ارز در بیابان‌های آن کشورها خالی می‌کنند. گاهی این کشورها زباله را نمی‌پذیرند؛ در نتیجه کشتی پُر از زباله به سواحل امریکا برمی‌گردد، یا در اقیانوس خالی می‌شود. این کار تا کی می‌تواند ادامه داشته باشد؟ و آیا شهرداری‌های ما هم باید در نهایت با بیابان‌های خودمان همان کاری را بکنند که شهرداری‌های امریکا با کشورهای فقیر می‌کنند؟

این مشکل بزرگ و دشوار راه حل بسیار ساده‌ای دارد، و آن این است که زباله بازیافتی از همان ابتدا در محیط زیست پراکنده نشود تا گردآوری آن لازم گردد. اگر این کار صورت بگیرد، زباله‌ای که از در خانه‌ها به دامن طبیعت برمی‌گردد مانند قرن‌های گذشته چیزی جز زباله طبیعی نخواهد بود، که پس از مدت کوتاهی به خاک بارور مبدل می‌شود. این کاری است که فقط از دست زنان جامعه برمی‌آید. اگر زنان ما اهمیت مسأله را درک کنند و دست به کار شوند، اصولاً مشکلی به آن صورت پدید نمی‌آید؛ وگرنه در جهان هیچ مشکلی از این بزرگ‌تر نخواهد بود. فرض ما البته بر این است که بیشتر زنان ایرانی آمادگی درک این مشکل و توانایی حل آن را دارند. پس سؤال این است که در عمل چه باید کرد؟

گام اول جدا کردن زباله طبیعی از زباله بازیافتی و سرسخت است. در بسیاری از شهرهای جهان، امروز در هر خانه‌ای سه چهار ظرف جداگانه برای زباله وجود دارد. مثلاً مواد گیاهی و حیوانی در یک ظرف، چینی و شیشه در ظرف دیگر، اشیای پلاستیکی در ظرف سوم و اشیای فلزی در ظرف چهارم ریخته می‌شود. رفتگران این زباله‌های جدا از هم را به سه مرکز مختلف تحویل می‌دهند. همه این‌ها خریدار خود را دارند و به مصرف تهیه کود کشاورزی و تولید صنعتی می‌رسند. ما هنوز از این مرحله قدری فاصله داریم، اگرچه ممکن است سازمانی نظیر این در برنامه آینده شهرداری‌های ما هم پیش بینی شده باشد. ولی لازم نیست امروز در انتظار چنین سازمانی دست روی دست بگذاریم و آلوده شدن خاک پاک میهن خود را تماشا کنیم. فعلاً کافی است فقط یک ظرف زباله دیگر به ظرف موجود اضافه کنیم و زباله بازیافتی یا سرسخت (زباله خشک) را



— از هر نوع که باشد — در آن بریزیم. به این ترتیب زباله طبیعی (زباله تر) خالص می شود و می تواند مستقیماً به محل تولید کود کشاورزی برود. جدا کردن اشیای شیشه ای و پلاستیکی و فلزی و کاغذی و مانند این ها از همدیگر کار آسانی است.

دو تا کردن یک ظرف زباله برای هیچ کدبانویی دشوار نیست؛ ولی تصدیق می کنید که اگر دل و روده مرغ و آشغال گوشت و پوست سیب زمینی و تخم خربزه و پوشک نوزاد و مانند این ها را همراه با بطری شیشه ای و پلاستیکی و ظرف یک بار مصرف و کیسه نایلون و نایلکس و مانند این ها در یک کیسه زباله بریزیم و تحویل رفتگران بدهیم، جدا کردن این چیزها از همدیگر از عهده هیچ کس بر نمی آید.

شروع این کار هم نیازمند هیچ آداب و تربیتی نیست؛ کافی است که ما زباله طبیعی و زباله بازیافتی را در دو کیسه جدا دَم در خانه بگذاریم — کاری که همین امروز هم عده کمی از بانوان می کنند؛ به این ترتیب هردو نوع زباله به کالاهای با ارزشی مبدل می شوند، و روشن است که چنین کالایی هرگز روی زمین نمی ماند. نتیجه این است که سازمان لازم برای گردآوری و توزیع و تولید دوباره این کالاهای هم دیر یا زود به وجود می آید.

در بعضی از ساختمان های آپارتمانی جدید راهی به نام «شوت» (chute) برای دور ریختن زباله پیش بینی شده است، که در واقع نوعی چاه است که از ته خالی می شود. زباله ای که در این چاه انداخته می شود باید در کیسه محکم بسته شده باشد و نیز عاری از مواد آبیکی باشد، و گرنه مجرای «شوت» به زودی آلوده می شود و به صورت منبع بوی بد و میکروب بیماری زا در می آید. البته کوشش برای بهبود و بهداشت محیط زیست به جدا کردن دو نوع زباله محدود نمی شود؛ ده ها نکته دیگر هست که اگر در گردش کار روزانه خانه از جانب همه کدبانوها رعایت شود آلودگی آب و خاک و هوای سرزمین ما و مصرف انرژی و سوخت بسیار کاهش خواهد یافت. در زیر ملاحظات چندی را به عنوان نمونه یادآوری می کنیم.

«مایع ظرف شویی را هر چه کمتر به کار برید. هرگز این مایع را روی ظرف یا روی ابر ظرف شویی نریزید. اندکی از مایع را در ظرف کوچکی بریزید و به اندازه کافی آب به آن اضافه کنید. ابر را در این محلول بزنید و پس از شستن ظرف باقی مانده محلول را برای مصرف بعدی نگه دارید.

«ظرف هایی را که به چربی و مواد چسبناک آغشته نیستند با آب گرم ساده بشویید.

«ظرف هایی را که می توان با آب سرد یا ولرم شست با آب داغ نشویید.

«ماشین ظرف شویی و رخت شویی را فقط وقتی به کار بیندازید که تمام ظرفیت آن پُر شده باشد؛ هر مقدار کسری ظرفیت به معنای به کار بردن مقداری انرژی و آب و گرد اضافی است. از گرد ظرف شویی و گرد رخت شویی حداقل مقدار لازم را در ماشین بریزید.

«رخت های شسته را تا می توانید در آفتاب خشک کنید و ماشین خشک کن را برای روزهای برف و باران نگه دارید.

◀ شعله اجاق را بی جهت روشن نگذارید.

◀ از مواد سمی — گرد و مایع و افشانه (اسپری) حشره کش، سمّ باغچه، مرگ موش و مانند این‌ها — و مواد شیمیایی قوی، مانند اسید و آب ژاول و مواد پاک کننده توالت و اجاق گاز، هرچه کمتر به کار برید.

◀ هنگام شست و شو یا حمام کردن از فشار آب اندکی کم کنید.

◀ شیر آب را هرگز بی جهت باز نگذارید. واش‌های فرسوده را هر چه زودتر عوض کنید.

◀ چراغ غیر لازم را خاموش کنید.

◀ در یخچال و یخ بند را هرچه کمتر باز کنید و هرچه زودتر ببندید.

◀ عمر مواد یخ بسته توی یخ بند را هرچه کوتاه‌تر در نظر بگیرید.

◀ از ظرف «یک بار مصرف» و کیسه نایلون و نایلکس و بطری پلاستیکی و مانند این‌ها، پس از شستن بیش از یک بار استفاده کنید، سپس برای تولید بازیافتی کنار بگذارید. هرگز این‌ها را با زباله طبیعی در یک ظرف نریزید.

◀ نان اضافی را خشک کنید و برای ترید نگه دارید یا ببخشید.

◀ هیچ ماده خوردنی را دور نریزید؛ غذای اضافی را برای مصرف بعدی نگه دارید، یا برای درست کردن غذاهای بازیافتی به کار برید (← صفحه ۱۴۹۷)، یا به خورنده‌اش ببخشید.

◀ روزنامه و هرنوع کاغذ باطله و مقواری جمع کنید و هر چند هفته یک بار به دست خریدار یا رفتگر بدهید.

◀ اگر باغچه یا باغ دارید، زباله طبیعی و برگ خشک و دم قیچی چمن را در گوشه‌ای از آن دفن کنید تا به کود طبیعی (کمپوست) و خاک برگ مبدل شود.

◀ هرگاه از اتومبیل خود پیاده می‌شوید، موتور آن را خاموش کنید. روشن ماندن موتور گذشته از مصرف سوخت هوای خانه و شهر را آلوده می‌کند. این آلودگی در فضای بسته گاراژ بسیار خطرناک است.

◀ هنگام بیرون رفتن برای خرید سعی کنید با دو سه نفر از همسایگان خود در یک اتومبیل سوار شوید.

◀ هنگام خرید یکی دو سبد یا زنبیل با خود داشته باشید؛ از کیسه پلاستیکی هرچه کمتر، یا از هر کیسه هرچه بیشتر استفاده کنید، سپس آن را در ظرف زباله بازیافتی بیندازید.

◀ با همسایگان خود درباره بهداشت محیط زیست صحبت کنید؛ اگر می‌توانید گاهی با آن‌ها بنشینید و درباره بهداشت محیط زیست و صرفه جویی در مصرف مواد غیر لازم صحبت کنید.

بدیهی است که این ملاحظات در نگاه اول بی اهمیت به نظر می‌رسند، ولی باید در نظر داشته باشیم که هر کدام از این‌ها اگر از جانب همه جامعه، یا دست کم بخش بزرگی از جامعه، رعایت شود، تغییر محسوسی در مصرف مواد سمی و انرژی و در تولید زباله سرسخت پدید خواهد آمد،

و نتیجتاً آلودگی محیط زیست کاهش خواهد یافت. لازمه این کار آن است که توده مردم به امر محیط زیست و بهداشت آن آگاهی و علاقه پیدا کنند. این آگاهی و علاقه بدون شک در عده زیادی از مردم ما، به ویژه زنان، وجود دارد؛ حتی گروهی از زنان جمعیتی برای مبارزه با آلودگی محیط زیست تشکیل داده‌اند؛ کاری که باید صورت بگیرد افزایش و گسترش این آگاهی و علاقه است. روزی که جبهه مبارزه با آلودگی محیط زیست عملاً تمام جامعه ما را در بر بگیرد، این مشکل در کشور ما حل خواهد شد. کلید گشایش این مشکل در دست شماست.

لایه اُزن

گذشته از مسأله زیاله و آلودگی محیط زیست، تمدن صنعتی جدید مسأله بسیار دشوار دیگری هم پدید آورده است، که نه تنها زندگی جانوران و گیاهان بلکه دوام و بقای بسیاری از اشیای بی جان روی زمین را در معرض خطر قرار داده است. این پدیده عبارت است از تراکم گاز ازن و گازهای آلاینده هوا در جو پایین (تروپوسفر troposphere) و از میان رفتن لایه ازن در جو بالا (استراتوسفر stratosphere). این مسأله، که به طور کلی می‌توان آن را «مسأله ازن» نامید، در سراسر جهان نگرانی‌های شدیدی را باعث شده است، به طوری که برای حل آن، یا دست کم پیش‌گیری از پیش‌رفت وخامت آن، تلاش‌های فراوانی در جریان است.

مسأله ازن به عنوان وخیم‌ترین مسأله محیط زیست ناگزیر تاحدی به آشپزخانه امروزی هم مربوط می‌شود؛ از این جهت نگارنده لازم می‌داند خوانندگان کتاب مستطاب را با خطوط کلی این مسأله و توصیه‌هایی که محافل علمی و بهداشتی جهان درباره آن می‌کنند آشنا سازد. ازن گازی است سمی، که هر مولکول آن از ۳ اتم اکسیژن تشکیل می‌شود (مولکول اکسیژن متعارفی ۲ اتم دارد). این گاز هم با روند های طبیعی تولید می‌شود، مانند رعد و برق و تنفس درخت‌ها، و هم بر اثر فعالیت‌های انسانی، مانند سوزاندن فراورده‌های نفتی و تیخیر مواد حلال و رقیق‌کننده. تراکم ازن و گازهای آلاینده در جو پایین (تروپوسفر)، که اصطلاحاً «مه دود» (smog) نامیده می‌شود، یکی از مشکلات وخیم مناطق صنعتی و شهرهای بزرگ امروزی است.

مه دود به بافت‌های جانوری (مانند شش‌ها، مخاط بینی و چشم، و پوست بدن) و به روند رشد گیاهان آسیب می‌رساند، باعث فرسودگی و پوسیدگی سریع مصالح ساختمانی و وسایل زندگی انسان، مانند چوب و پلاستیک و فلز، می‌شود؛ در نتیجه از طرفی طول عمر افراد انسانی و حاصل کشاورزی و دام‌داری را پایین می‌آورد و از طرف دیگر هزینه‌های بهداشتی و ترمیمی جامعه را بالا می‌برد. به نظر مراجع بهداشتی تراکم مه دود در بسیاری از شهرهای بزرگ جهان، از جمله تهران، به حد وخیمی رسیده است.

اما در جو بالا (استراتوسفر)، یعنی از فاصله ۱۲ تا ۵۰ کیلومتری سطح زمین، گاز ازن مانند پیراهنی هوای روی زمین را می‌پوشاند. این پیراهن گازی یا لایه ازن، که از میلیون‌ها سال پیش

زمین را در برداشته، در حقیقت یکی از مؤثرترین عواملی است که نه تنها پدید آمدن زندگی گیاهی و جانوری را در روی کره زمین ممکن ساخته، بلکه ضامن سلامت و بقای این زندگی هم بوده است، وهست. کار عمده لایه ازن این است که تابش خورشید را از پرتوهای فرابنفش (اشعه ماورای بنفش) تصفیه می‌کند، به طوری که فقط مقدار بسیار اندکی از این پرتوها از لایه ازن می‌گذرد و به جو زمین می‌رسد. اگر این مقدار بیشتر از این می‌بود، زندگی روی زمین پدید نمی‌آمد؛ و اکنون اگر این مقدار بیشتر شود، کمترین مخاطراتی که برای ما و جانوران روی زمین پیش می‌آید عبارت‌اند از تغییر ساختارهای ژنتیک در جانداران و رشد ناهنجار آنها، به هم خوردن نظام ایمنی بدن و بی‌اثر شدن واکسیناسیون در برابر بیماری، بروز سرطان و نابینایی و بیماری‌های دیگر، کاهش محصولات کشاورزی و دام‌داری، نابودی بسیاری از گیاهان و جانوران و گسیختگی زنجیره تولید غذا در طبیعت، و بسیاری نتایج ناگوار دیگر. به این ترتیب اهمیت لایه ازن برای زندگی و تمدن انسانی نیازی به تأکید ندارد.

با این حال امروز معلوم شده است که این پیراهن محافظ جو زمین از چند جا چاک خورده است و پرتوهای فرابنفش تابش خورشید از آن جاها وارد جو می‌شود. علت و اندازه این چاک خوردگی چیست؟ برای دوختن این چاک‌ها، یا برای پیش‌گیری از گسترش آنها، چه کارهایی می‌توان کرد؟ روشن است که اینجا مجال بحث درباره این پرسش‌ها فراهم نیست؛ آنچه در ادامه این مطلب می‌آید ناگزیر چند اشاره بسیار مختصر خواهد بود.

در سال ۱۹۸۵ میلادی معلوم شد که شکاف بزرگی در ناحیه قطب جنوب در لایه ازن به وجود آمده و رو به گسترش است. در ۱۹۹۶ مساحت این شکاف به اندازه‌ای رسید که می‌تواند بیشتر قاره آفریقا را بپوشاند. همچنین مسلم شده است که فقط از ۱۵٪ تا ۲۵٪ این شکاف بر اثر علت‌های طبیعی پدید آمده است؛ یعنی ۷۵٪ تا ۸۵٪ آن نتیجه کارهای بشری است. ویرانگرترین این کارها تولید و مصرف گازهای کلورو فلورو کربن (chlorofluorocarbons) است، که به نام اختصاری «سی اف سی» (CFC) شناخته می‌شوند.

سی اف سی از نخستین سال‌های دهه ۱۹۳۰ به عنوان عامل سرد کننده در ساختن یخچال و یخ‌بند (فریزر) و کولرگازی به کار می‌رفته است. در سال‌های پس از جنگ جهانی دوم این گازها در صنعت پلاستیک سازی مصرف تازه‌ای پیدا کردند، که عبارت است از تولید کف و در آوردن پلاستیک به صورت ابر و «پلاستوفوم» و مانند این‌ها. در ظرف‌هایی هم که بعضی مواد را با فشار در هوا پخش می‌کنند و اصطلاحاً «اسپری» (spray) نامیده می‌شوند، مانند کپسول‌های آتش‌نشانی و حشره‌کش و تافت و خوش‌بوکننده هوا، سی اف سی به عنوان عامل فشار به کار می‌رود. به این ترتیب چه در مراکز صنعتی و چه در خانه‌ها هر روز مقدار زیادی سی اف سی در هوا پخش می‌شود. این بزرگ‌ترین عامل از میان رفتن لایه ازن است، زیرا با تماس یافتن سی اف سی و ازن، هر مولکول سی اف سی می‌تواند از ده هزار تا صد هزار مولکول ازن را بشکند. این واقعیت را دانشمندان در دهه ۱۹۷۰ شناختند، ولی خطر آن برای لایه ازن در دهه بعد مسلم شد. همچنین معلوم شده

است که تراکم ازن در جوّ پایین با نازک شدن و از میان رفتن لایه ازن نسبت مستقیم دارد، به این معنی که در فضای شهرها کاهش ۱۰٪ از ازن جوّ بالا (استراتوسفر) باعث افزایش ۱۰٪ تا ۲۵٪ مه دود در جوّ پایین (تروپوسفر) می‌شود. این نسبت در مناطق روستایی و کوهستانی به صورت ۲۰٪ کاهش ازن در جوّ بالا و افزایش ۱۰٪ مه دود در جوّ پایین است.

از پایان دهه ۱۹۸۰ که وخامت مسأله ازن آشکار شده است تا کنون از طرف سازمان ملل متحد و سازمان‌های مردمی علاقه‌مند به بهداشت محیط زیست و دولت‌ها، از جمله دولت ایران، کوشش‌های فراوانی برای حل این مسأله در جریان بوده است، که مهم‌ترین آن‌ها عبارت‌اند از امضای قرارداد مونترئال در ۱۹۹۰ برای پیدا کردن جانشین‌هایی برای گازهای سی اف سی و وضع مقررات قانونی برای محدود کردن صنایع دودزا و جلوگیری از حرکت خودروهای معیوب که به علت روغن‌سوزی دود در هوا پخش می‌کنند، و کارهای فراوان دیگری از این دست. این کارها بی‌نتیجه نبوده است، و امید می‌رود که تا سال ۲۰۰۵ تولید سی اف سی و سایر مواد ویران‌کننده لایه ازن به کلی قطع شود. اگر کارها مطابق برنامه پیش برود، تا سال ۲۱۳۰ میلادی جوّ زمین از بسیاری از ترکیبات سمی ساخت بشر پاک خواهد شد.

در این فاصله، آنچه را افراد جامعه در جهت پیش بردن برنامه می‌توانند انجام دهند می‌توان به قرار زیر خلاصه کرد.

- ◀ همکاری با سازمان‌ها و انجمن‌های علاقه‌مند به بهداشت محیط زیست.
- ◀ به کار بردن وسایل دستی به جای موتوری و برقی در هرجا که مقدور باشد.
- ◀ به کار بردن کولرهای آبی به جای کولرهای گازی.
- ◀ سالم نگه داشتن یخچال و یخ‌بند (فریزر) و کولرهای گازی خانه و اتومبیل، به طوری که نیازمند تعمیر نباشند و گاز آن‌ها آزاد نشود.
- ◀ صرفه‌جویی در مصرف سوخت‌های نفتی و خودداری از ریخت و پاش بنزین و گازوئیل و مانند این‌ها، به ویژه در هوای گرم و زیر آفتاب، که باعث پخش شدن گازهای سمی در فضا می‌شود.
- ◀ امساک در راه انداختن اتومبیل و موتوسیكلت برای هر کار جزئی و منحصر کردن این وسایل به کارهای ضروری.
- ◀ سالم نگه داشتن موتور اتومبیل و موتوسیكلت، عوض کردن فیلتر موتور در وقت لازم، و مصرف کردن روغن موتور و سوخت مرغوب.
- ◀ خودداری از راه انداختن اتومبیل‌ها و موتوسیكلت‌های معیوب و دودزا.
- ◀ آگاه کردن مردم و مقامات مسؤول از هر نوع خلاف مربوط به محیط زیست.



بخش سوم

.....

مواد خوراکی





فصل سیزدهم: اجزا

گذشته از مواد اصلی غذا، مانند نان و برنج و گوشت و مرغ و ماهی و غیره که جداگانه به آنها خواهیم پرداخت، مواد گوناگون دیگری داریم که به مقدار کم یا زیاد در آشپزی مصرف می‌شوند. این مواد را اساساً می‌توان به دو دسته تقسیم کرد: آن‌هایی که جزئی از بدنه غذا را تشکیل می‌دهند، مانند آرد و روغن، و آن‌هایی که به منظور دادن رنگ یا طعم یا عطر خاصی به غذا زده می‌شوند، مانند زردچوبه و زعفران و فلفل. ما دسته اول را اجزا و دسته دوم را ادویه می‌نامیم.

ترکیب ادویه نزد اقوام گوناگون تفاوت می‌کند، ولی در عین حال بسیاری از آن‌ها هم در میان مکتب‌های متفاوت آشپزی مشترک‌اند. در هر آشپزخانه مجهزی باید قفسه کاملی از اجزا و ادویه موجود باشد، ولی البته خانواده‌ای که به غذاهای غیر ایرانی علاقه‌مند نباشد می‌تواند قفسه اجزا و ادویه خود را به آنچه اختصاصاً در آشپزی ایرانی مصرف دارد محدود کند.

آنچه در زیر می‌آید فهرستی است از اجزا و ادویه‌ای که در غذاهای مورد بحث این کتاب مستطاب مصرف دارند. انتخاب همه یا بعضی از آن‌ها برای نگه‌داری در آشپزخانه، بسته به نظر کدبانو (یا کدخدا) یی است که در آن آشپزخانه کار می‌کند.

اجزا و ادویه غالباً مواد خشک‌اند و می‌توان مقدار کمی از آن‌ها را در ظرف در بسته به مدت نسبتاً درازی نگه داشت. برای نگه‌داری این مواد در قفسه آشپزخانه ظرف‌های شیشه‌ای یا فلزی زیبایی ساخته می‌شود، ولی ارزان‌ترین و عملی‌ترین ظرف برای بسیاری از آن‌ها شیشه مربا یا رب گوجه‌فرنگی یا مانند این‌هاست، که در فلزی آب‌بندی داشته باشد. نام هر ماده‌ای را می‌توان روی شیشه یا در آن نوشت و شیشه‌ها را به ترتیب کثرت مصرف در قفسه چید. بعضی از این مواد را، مانند زعفران و هل، که قیمت آن‌ها گران و مصرف‌شان اندک است، می‌توان در شیشه کوچک‌تری ریخت و در گوشه یخچال جای داد. ولی در هر صورت در شیشه‌های ادویه باید کاملاً آب‌بندی باشد تا عطر آن‌ها محفوظ بماند، وگرنه به زودی می‌پزد.

مواد روغن‌دار، مانند مغزها و بعضی از دانه‌ها، اگر در هوای آشپزخانه نگه‌داری شوند پس از مدت کوتاهی روغن موجود در آن‌ها تند و تیز می‌شود و مزه خود مواد برمی‌گردد. این مواد را باید به اندازه مصرف مدت کوتاهی خرید و برای آن جایی در گوشه یخچال در نظر گرفت.

صورت اجزای لازم در آشپزخانه می‌تواند بسیار مفصل باشد؛ در اینجا فقط ضروری‌ترین مواد یک آشپزخانه عادی فهرست می‌شود:

آب غوره

یکی از چاشنی‌های آش و خورش ایرانی است، که شربت گوارایی هم از آن می‌توان ساخت. امروز در بسیاری از خورش‌ها رب گوجه فرنگی جای آب غوره را گرفته است. ولی البته طعم آب غوره چیز دیگری است. یکی از موجبات فراموش شدن آب غوره شاید این باشد که تهیه و نگه‌داری آب غوره خوب دشوار بوده است، زیرا همین که در شیشه آب غوره را باز کردیم پس از چند روز به اصطلاح بچه می‌کند (یعنی لایه‌ای از قارچ روی آن را می‌گیرد) و طعم آن بر می‌گردد. در گذشته برای سترون کردن آب غوره آن را می‌جوشاندند و نمک می‌زدند. آب غوره جوشانده و نمک زده طبعاً برای شربت مناسب نیست، ولی برای آش و خورش اشکالی ندارد. امروز می‌توان شیشه نگه‌داری آب غوره را با جوشاندن در آب یا با داروهای گندزدا سترون کرد و به خود آب غوره هم اندکی گرد ضد کپک زد. ولی در هر صورت بهتر است آب غوره را در شیشه‌های نسبتاً کوچک نگه داریم و پس از باز کردن هر شیشه آن را هر چه زودتر مصرف کنیم. آب غوره را بهتر است در فصل غوره از بیرون بخریم، ولی اگر بخواهیم در خانه تهیه کنیم، این کار دشوار نیست.

غوره آب‌گیری را حبه حبه کنید و با ماشین آب میوه‌گیری آب آن را بگیرید. این کار را با مخلوط‌کن هم می‌توان کرد، ولی مخلوط‌کن تخم غوره را هم خرد می‌کند و در نتیجه آب غوره کمی تلخ می‌شود. در بازار وسیله‌ای برای آب غوره‌گیری به نام «چرخ آب غوره‌گیری» وجود دارد که به چرخ گوشت شباهت دارد. این چرخ آب غوره را از پوست و تخم آن جدا می‌کند. آب غوره را در ظرف بزرگی بریزید و بگذارید دُرد آن ته نشین شود. سپس با کمک لوله پلاستیکی آب غوره صاف را به شیشه‌های کوچک نی‌کش کنید. (برای اصطلاح «نی‌کش» کردن - سیفون کردن - نگاه کنید به فرهنگ واژه‌ها و اصطلاح‌ها.)

« همهٔ وسایل و ظرف‌ها باید سترون شده باشد.

آب لیمو

آب لیمو را از لیموی جنوب ایران، که در تهران به نام «لیموی شیرازی» معروف است، می‌گیرند؛ اگرچه بهترین لیمو از جهرم و میناب می‌آید. شربت آب لیموی تازه بسیار گواراست و ترشی لیمو برای بسیاری از خورش‌ها هم مناسب است؛ اگرچه در زمان گذشته آب لیمو - شاید به سبب آن که زیاد در دسترس نبوده - در آشپزی کمتر مصرف می‌شده است.

در فصل لیموسعی کنید آب لیمو را از لیموی تازه بگیرید، زیرا که عطر آن با آب لیموی مانده قابل قیاس نیست. در خارج از فصل آب لیمورا در شیشه سترون شده در قفسه تاریک نگه دارید، زیرا که نور رنگ آن را تیره می‌کند.

« آنچه درباره نگه داری آب غوره گفته شد درباره آب لیمو نیز صادق است.

آب نارنج

برای گرفتن آب نارنج تازه کافی است نارنج را فشار دهیم؛ ولی اگر بخواهیم آب نارنج را نگه داریم باید آب آن را به ترتیب زیر بگیریم.

پوست رنگی نارنج را با چاقوی تیز یا سبب زمینی پوست کن بردارید و نارنج را ۲۴ ساعت یا بیشتر در هوای آزاد بخوابانید؛ سپس آن را دو نیم کنید و آب بگیرید. آب را در شیشه درسته در جای خنک و تاریک انبار کنید.

« آب نارنج جوشانده: آب نارنج را اگر به صورت ساده بگیریم، بهتر است پیش از انبار کردن آن را در دیگ فولاد زنگ نزن یا مس سفید کرده یا لعابی چند غل بجوشانیم.

آرد برنج

آرد برنج را می‌توان آماده خرید یا در خانه تهیه کرد. برای تهیه آن برنج پاک کرده را یک شبانه روز در آب سرد بخیسانید و سپس بکوبید یا در مخلوط‌کن بگردانید و در سینی پهن کنید و در آفتاب بگذارید تا بخشکد، سپس آن را حریریز (- فرهنگ واژه‌ها و اصطلاح‌ها) کنید.

« برای تهیه آرد برنج، برنج گرده توصیه می‌شود، چون هم ارزان تر است و هم نشاسته بیشتری دارد و شکل دانه آن هم البته مطرح نیست.

آرد گندم

در آشپزی کار آرد بیشتر غلظت دادن به سس‌ها و مایه خورش است. از این گذشته، پوسته «پای» (pie) و غذاهای مشابه آن هم از آرد درست می‌شود. مایه اصلی کیک و نان شیرینی هم البته آرد است.

آرد اساساً بر دو نوع است: سفید، که از مغز گندم است، و غیر سفید، که بر حسب این که چه مقدار و چه لایه‌هایی از پوست گندم در آن باشد به چند درجه تقسیم می‌شود؛ ولی در بازارهای ما تنوع آرد بیشتر به واسطه خالص بودن یا ناخالصی گندم آن است. آردی که برای مصرف آشپزخانه از فروشگاه‌ها می‌توان خرید معمولاً آرد سفید است. آرد غیر سفید را باید از نانوایی‌ها خرید.

« آرد را همیشه به اندازه نیاز بخريد و در ظرف در بسته در جای خنک نگه دارید. آرد مانده بوی نا می گیرد و طعم غذا را خراب می کند.

آرد نخود

یکی از اجزای آشپزی هندی است. برای غلظت دادن به جای آرد گندم به خورش های ایرانی هم می توان زد. این آرد را از نخود خام تهیه می کنند، با آرد نخودچی اشتباه نشود.

« آرد نخود را چون در بازار عرضه نمی شود باید با کوبیدن و الک کردن نخود در خانه تهیه کرد. در تهران آن را می توان از فروشگاه مواد غذایی هندی خرید. آرد نخود را باید در ظرف در بسته در جای خنک نگه دارید، وگرنه به زودی بوی نا می گیرد.

آرد نخودچی

جزء لازم کوفته نخودچی و بعضی غذاهای دیگر است؛ برای درست کردن آرد نخودچی در خانه، نخودچی پوست گرفته و بی نمک را بکوبید یا آسیاب کنید و سپس حریربیز کنید. در شیرینی پزی هم مصرف دارد.

« در ظرف در بسته در جای خنک نگه دارید.

آرده

کنجد ساییده است. در آشپزی عربی و ترکی و در ترکیب بعضی سس ها مصرف دارد. در آشپزی چینی و ژاپنی هم از اجزای بعضی غذاهاست. آرده در بسیاری از استان های کشور، از جمله در یزد و خوزستان و فارس، تهیه می شود. محصول این مناطق با یکدیگر تفاوت هایی دارند؛ از جمله آرده خوزستان از کنجد بو داده تهیه می شود و به همین دلیل رنگ آن تیره تر از آرده یزد است. در فارس و خوزستان آرده را با خرما یا شیرۀ خرما می خورند. از ترشی فروشی ها (در تهران به ویژه در سرچشمه) می توان خرید. آرده اردکان و یزد و محلات مرغوب شناخته می شود.

« در شیشه در بسته در یخچال نگه دارید.

بادام

خلال بادام مانند خلال پسته جزو نثار (← فرهنگ واژه ها و اصطلاح ها) بعضی از پلوهای ایرانی است، در بعضی دسرهای ایرانی هم به عنوان یکی از اجزای دسر یا برای آرایش به کار می رود.

خمیر بادام و بادام مقشّر (پوست کنده) در شیرینی پزی و نیز در آشپزی هندی مصرف دارد. (برای تهیه بادام مقشّر نگاه کنید به بادام مقشّر، صفحه ۱۵۳۶).
« مغز بادام را در ظرف در بسته در جای خنک نگه دارید.

بادام زمینی

بادام زمینی که گاهی پسته شام هم نامیده می شود، دانه روغنی گیاهی است که از آمریکای جنوبی آمده است. نوع چینی آن درشت و کشیده است ولی بادام زمینی ایرانی، که نسبتاً ریز و گرد است، مزه بهتری دارد. در ایران بادام زمینی منطقه آستانه مرغوب و معروف است.
بادام زمینی گذشته از مصرف در آجیل در آشپزی چینی و آسیای جنوب شرقی هم مصرف دارد. از ساییدن بادام زمینی نوعی ارده به دست می آید که با مربا یا عسل از آن ساندویچ شیرین درست می کنند. این ارده را برای غلیظ کردن سس یا مایه خورش های چینی هم می توان به کار برد.

بنشن

نخود، باقلا، لپه، عدس، ماش، و انواع لوبیا (چیتی، سفید یا مرمی، قرمز، چشم بلبلی و غیره) از اجزای عمده غذاهای ایرانی به ویژه آش ها هستند و باید از هر کدام مقداری در آشپزخانه موجود باشد. بعضی از انواع بنشن (حبوبات) روغن دار، به ویژه لوبیای چشم بلبلی، زود آفت می زنند. برای جلوگیری از آفت، بنشن را پس از خرید بشویید و در آب کش بریزید و در حالی که هنوز تر است نمک بپاشید و زیر و رو کنید و بگذارید تا کاملاً خشک شود. سپس در ظرف دردار بریزید و انبار کنید.

« مواظب باشید بنشن زیاد در آب نماند، وگرنه خیس می خورد و ممکن است جوانه بزند.
« اگر وقت و حوصله این کارها را ندارید بنشن را فقط به اندازه مصرف چند هفته بخرید.

تخم شربتی

دانه ای است ریز و سیاه که وقتی در آب خیس می شود هاله زله مانندی دور آن پدید می آید و عطر ملایمی دارد. تخم شربتی را در شربت قند می ریزند و با یخ می نوشند.

ترخینه

ترخینه یا ترخنه در واقع نوعی آش بلغور خشک شده است، که در گذشته در بسیاری از روستاهای

ايران در فصل فراوانی شیر و ماست درست می‌کردند و برای فصل‌های دیگر نگه می‌داشتند؛ امروز ترخینه طبعاً کمتر به دست می‌آید.

ترخینه را در خانه می‌توان درست کرد — به ترتیب زیر:

برای هر پیمانه بلغور ۴ پیمانه شیر یا دوغ ترش در دیگ بریزید (اگر شیر باشد، طبعاً نمک هم اضافه می‌کنید) و روی آتش ملایم بجوشانید تا تمام آب کار برود و بلغور به صورت خمیر کته مانندی در آید. آنگاه بردارید و بگذارید خنک شود.

از این مایه به اندازه یک تخم مرغ بردارید و گلوله کنید و میان دو دست فشار دهید تا کمی پهن شود. قرص‌ها را در سینی بچینید و در جریان هوا بگذارید تا خشک شود. برای آن که قرص به سینی نچسبد، می‌توانید پشت قرص را در آرد بزنید.

ترخینه را گذشته از شیر و دوغ در آب انار هم می‌توان پخت و به همان صورت خشک کرد. همچنین، می‌توان مقداری بنشن (نخود، لوبیای قرمز و چیتی، عدس، ماش) جداگانه پخت و کوبید و به خمیر ترخینه زد. آش این گونه ترخینه طبعاً کامل‌تر می‌شود.

قرص ترخینه را باید در جای خشک و خنک نگه داشت، و به هر حال نباید بیش از یک سال بماند، و گرنه بوی نا و کهنگی می‌گیرد. ظرف نگه‌داری ترخینه بهتر است کیسه پارچه‌ای باشد؛ در کیسه پلاستیکی یا ظرف فلزی و شیشه‌ای که نم از آن بیرون نمی‌رود، احتمال کپک زدن زیاد است.

ترشک



نوعی گیاه کویری است. دانه ترشک را روی تخته یا نورد خرد می‌کنند و گرد توی دانه را به دست می‌آورند. این گرد ترش مزه و خوش عطر است و برای چاشنی زدن به آش و خورش و خمیرنان به کار می‌رود، و در واقع جانشین گرد لیمو یا لیموی عمانی است. ترشک را از عطاری شهرهای حاشیه کویر باید تهیه کرد (نام آن در یزد و نواحی اطراف آنجا «ترشک» تلفظ می‌شود).

تمر هندی



تمر به معنی خرماست، و تمر هندی یعنی خرماي هندوستان. این «خرما» میوه ترش و شیرین یک درخت گرمسیری است که بومی جنوب هندوستان و مناطق استوایی است و برای چاشنی زدن به بسیاری از غذاهای هندی به کار می‌رود. در آشپزی جنوب ایران هم مصرف دارد. تمر هندی بر دو نوع است: سیاه و قهوه‌ای. تمر سیاه را کدبانوهای جنوب ایران برای غذاهایی که باید رنگ تیره داشته باشند — مانند قلیه ماهی — ترجیح می‌دهند. برای مصرف آشپزی، باید شیره تمر را گرفت، به این ترتیب که مقدار لازم تمر را در کمی

آب خیس می‌کنید، سپس چنگ می‌زنید و از صافی می‌گذرانید.

« اگر مصرف تمر شما زیاد باشد می‌توانید چند بسته تمر را در آب بجوشانید و شیرۀ آن را از صافی بگذرانید، سپس نمک به شیرۀ بزنید و باز بجوشانید تا غلیظ شود. این شیرۀ غلیظ یا رب تمر را می‌توانید در ظرف در بسته‌ای در جای خنک نگه دارید و مانند رب گوجه فرنگی مصرف کنید.

رب انار



آب انار جوشیده و غلیظ شده است، و به عنوان چاشنی به ویژه در پختن فسنجان مصرف می‌شود. رب انار ممکن است مایل به ترشی یا مایل به شیرینی باشد؛ همچنین رنگ رب در درجه تیرگی یا روشنی فسنجان تأثیر مستقیم دارد. رب شمال ایران که از ترشه انار (انار جنگلی) به دست می‌آید ترش و تیره رنگ است و فسنجان آن ترش مزه و تقریباً سیاه رنگ می‌شود. درجه شیرینی و ترشی رب انار را می‌توان با افزودن اندکی شکر و آب نارنج یا آب غوره اندازه کرد. اگر می‌خواهید فسنجان شما حتماً سیاه رنگ باشد، یک قطعه آهن پاکیزه را روی شعله سرخ کنید و در رب یا در خود فسنجان بیندازید. از ترکیب اکسید آهن با تانن رب رنگ سیاه تندی پدید می‌آید. (تانن - tannin - ماده گسی است که در پوست برخی از میوه‌ها، به ویژه انار، وجود دارد.)

رب گوجه فرنگی



چنان که از نام آن پیداست در اصل از اجزای آشپزی ایرانی نبوده است، ولی رنگ و طعم قوی این خمیر قرمز و ترش مزه باعث شده است که در بسیاری از آشپزخانه‌ها آن را به جای زعفران و زرد چوبه و بسیاری از چاشنی‌های خورش ایرانی به کار برند. نتیجه نوعی یک‌نواختی است که امروز در همه خورش‌های مزین به رب گوجه فرنگی ملاحظه می‌کنیم.

البته این رب در جای خود خوش مزه است، ولی در زیر رنگ و طعم بسیار قوی آن از تنوع و لطافت خورش‌های ایرانی چیز زیادی باقی نمی‌ماند. البته کسانی که طعم و رنگ رب گوجه فرنگی را بر طعم و رنگ متمایز انواع خورش‌ها ترجیح می‌دهند می‌توانند این اشاره را ناخوانده بگیرند. رب گوجه فرنگی را در قوطی در بسته بخرید و پس از باز کردن قوطی به ظرف شیشه‌ای دردار منتقل کنید و در یخچال نگه دارید.

برای درست کردن رب گوجه فرنگی، مقداری گوجه فرنگی را خرد کنید و در دیگ پزید تا له شود؛ سپس آن را از صافی بگذرانید و به شیرۀ صاف شده نمک بزنید و روی آتش بجوشانید تا سفت شود. رب داغ را در چند شیشه دردار بریزید و در شیشه را ببندید و شیشه را وارونه بگذارید. پس از سرد شدن انبار کنید. اگر رب را پیش از سفت شدن از روی آتش بردارید مزه گوجه فرنگی تازه در آن بیشتر محسوس خواهد بود.

« این نوع رب را باید به مقدار کم درست کرد و در یخچال نگه داشت، چون احتمال فاسد شدن آن در هوای عادی و در طول زمان زیاد است.

رب نارنج

رب نارنج هم مانند سایر رب‌ها از چاشنی‌های غذای ایرانی است و به ویژه در آشپزی گیلان و مازندران به کار می‌رود. برای درست کردن این رب، آب نارنج را روی آتش ملایم آن قدر بجوشانید تا غلیظ و سیاه رنگ شود، سپس در شیشه بریزید و انبار کنید.

رب‌های دیگر

رب‌های دیگری که در گذشته در آشپزی به کار می‌رفته و اکنون کمابیش فراموش شده‌اند عبارت‌اند از رب سیب، رب به، رب آلوچه، رب آلوی قطره طلا، رب گوجه سبز و رب خرمالو. از همه این میوه‌ها لواشک هم درست می‌کنند. لواشک نوعی رب سفت است و آن را می‌توان در آب حل کرد و به جای رب به کار برد. این رب‌ها معمولاً در بازار عرضه نمی‌شوند و آن‌ها را باید با جوشاندن آب صاف کرده این میوه‌ها در خانه تهیه کرد.

رشته

خمیری است که به صورت رشته‌های باریک می‌بُرند و می‌خشکانند. در گذشته رشته را در خانه تهیه می‌کردند و هنوز هم بسیاری از آشپزها رشته خانگی را ترجیح می‌دهند؛ ولی امروز رشته آماده را از خواربارفروشی می‌توان خرید. سعی کنید رشته را فقط به اندازه مصرف دو سه ماه بخرید، زیرا که اگر بیش از این در خانه بماند ممکن است بوی نا بگیرد. گاهی رشته را در کمی روغن تفت می‌دهند؛ به این ترتیب رشته به صورت یک دست سرخ می‌شود و خوش رنگ در می‌آید.

« رشته را در جای خشک و خنک نگه دارید.

روغن

اساساً بر سه نوع است: روغن حیوانی یا روغن زرد، روغن گیاهی جامد، و روغن گیاهی روان یا مایع. روغن حیوانی در تهران به نام روغن کرمانشاهی معروف است، اگرچه از خراسان یا آذربایجان آمده باشد. این روغن اگر مرغوب و تازه باشد، چربی بسیار معطری است که به غذاهای ایرانی، به ویژه پلوها، طعم خاصی می‌دهد. در سال‌های اخیر به دست آوردن روغن حیوانی

مرغوب روز به روز دشوارتر شده است؛ از طرف دیگر بسیاری از مراجع پزشکی اعلام کرده‌اند که مصرف روغن حیوانی، به ویژه برای اشخاص مسن، نهایتاً موجب انسداد عروق و بیماری قلبی می‌شود. به این دلیل مصرف روغن حیوانی بسیار کم شده است، به طوری که امروز بعضی ذائقه‌ها، به ویژه ذائقه نسل جوان و کودکان، آن را مشکل قبول می‌کند.

روغن گیاهی جامد، که در وهله اول جانشین روغن حیوانی شده است، در واقع همان روغن روان یا مایع است که با زدن هیدروژن آن را جامد می‌کنند. غرض از این کار هم مشابهت به روغن حیوانی و هم افزودن مقاومت آن در برابر فساد است. این روغن بیشتر در پختن برنج به کار می‌رود، چون که دانه‌های برنج روغن روان را به خوبی جذب نمی‌کند و روغن در دیگ ته نشین می‌شود.

انواع روغن روان تصفیه شده بی طعم و بی بو که در بازار عرضه می‌شوند در ظاهر با هم چندان تفاوتی ندارند؛ تفاوت واقعی آن‌ها در درجه حرارتی است که تحمل می‌کنند. بعضی از روغن‌ها در درجه حرارت پایین‌تری شروع به سوختن می‌کنند، در حالی که بعضی دیگر در درجه حرارت بالاتر همچنان سالم باقی می‌مانند. گویا مقاوم‌ترین روغن در برابر حرارت روغن بادام زمینی است، و پس از آن روغن ذرت. روغن‌های مقاوم برای سرخ کردن غذا و روغن جوش کردن (← فرهنگ واژه‌ها و اصطلاح‌ها) مناسب‌ترند، چون که روغن غیرمقاوم خود همراه غذا سرخ می‌شود و دود می‌کند. روغنی را که مواد غیرپروتئینی، مانند سیب زمینی، در آن سرخ یا روغن جوش شده باشد می‌توان از صافی گذراند و برای مصرف دوباره چند روزی در یخچال نگه داشت؛ ولی روغنی که مواد پروتئینی، مانند مرغ و ماهی، در آن سرخ یا روغن جوش شده باشد زود فاسد می‌شود و اگر بخواهید آن را نگه دارید باید پس از تصفیه در شیشه دربسته در یخ‌بند بگذارید، و در هر حال هر چه زودتر مصرف کنید.

برای سرخ کردن هر چیزی ابتدا تابه را روی شعله بگذارید تا داغ شود، سپس روغن را در آن بریزید و صبر کنید تا بوی روغن داغ را بشنوید؛ سپس غذای سرخ‌کردنی را در تابه بگذارید. به این ترتیب احتمال چسبیدن غذا به تابه کمتر خواهد بود.

« تابه یا دیگ تفلون را بدون روغن روی شعله آتش نگذارید.

روغن زیتون



بر دو نوع است: تصفیه نشده، که دارای بو و طعم زیتون است و رنگ آن سبز می‌زند؛ و تصفیه شده، که بو و طعمی ندارد (یا قرار نیست داشته باشد) و رنگ آن طلایی است. برای کسانی که با فرهنگ زیتون آشنا هستند بو و طعم روغن زیتون تصفیه نشده بسیار مطبوع است. هر دو نوع روغن زیتون برای درست کردن سس سالاد به کار می‌روند، ولی در آشپزی فقط روغن بدون طعم و بو مصرف دارد. روغن زیتون بودار اگر حرارت ببیند تلخ و تند می‌شود.

« روغن زیتون طعم‌دار را بهتر است در یخچال نگه داریم.

زرشک

بر دو نوع است: آبی (یا آشی) و پلوی. زرشک آبی در آشپزی مصرفی ندارد، جز آن که با آن شربت زرشک و نوعی آش درست می‌کنند. زرشک پلوی را به پلو و کوکو می‌زنند. زرشک را باید به اندازه مصرف نسبتاً کوتاه مدت خرید، چون که در هوای گرم رنگ و طعم آن برمی‌گردد. بعضی از کدبانوها برای حفظ رنگ و طعم زرشک آن را در روغن تفت می‌دهند و در یخچال نگه می‌دارند. « زرشک خام را باید در ظرف در بسته در جای خنک یا در یخچال نگه داشت.

زیتون

فرهنگ زیتون در کشور ما منحصر به شمال، به ویژه گیلان، بوده است و سابقه نفوذ آن در سایر مناطق از نیم قرن پیشتر نیست. زیتون ایرانی بر دو نوع است: ماری (باریک) و درشت. زیتون درشت به صورت سبز و سیاه عرضه می‌شود. زیتون سیاه همان زیتون درشت سبز است که در مجاورت براده آهن اکسیده و نرم شده است. واقعیت این است که در کشور ما زیتون، به ویژه زیتون سیاه، به خوبی کشورهای زیتون خیز ترکیه و یونان و ایتالیا پرورانده نمی‌شود و غالباً بوی زهم نامطبوعی دارد. به همین جهت هنگام خرید زیتون باید آن را به دقت چشید. کیفیت زیتون ماری و زیتون سبز معمولاً مطمئن تر از زیتون سیاه است.

زیتون سبز را اگر در مایه‌ای از سرکه و آب بجوشانید (نسبت سرکه به آب بسته به ترشی مورد نظر باید از یک چهارم به بالا باشد) و گیاه معطری مانند آویشن یا مرزنجوش هم به آن بزنید و آب‌کش کنید و سپس در کمی روغن زیتون طعم‌دار بغلتانید، چیزی شبیه زیتون‌های ترش ایتالیا (نه به آن خوبی) به دست می‌آورید، که تنقل بسیار مطبوعی است. غلتاندن زیتون سیاه هم در روغن زیتون آن را براق و خوش طعم می‌کند.

ژلاتین

پروتئین خالص است، که به صورت ورقه یا گرد عرضه می‌شود و در ساختن ژله و غلیظ کردن سس و دادن لعاب و جلا روی بعضی غذاها و شیرینی‌ها به کار می‌رود. برای حل کردن ژلاتین در آب باید اول ورقه یا گرد ژلاتین را در آب سرد بخیسانیم و سپس روی آتش کم هم بزنیم.

سرکه

از اجزای مهم آشپزی ایرانی است، و در ساختن انواع ترشی و شور و شربت هم مصرف دارد.

سرکه به دو صورت رنگ دار و سفید در بازار عرضه می شود. سرکه سفید در واقع اسید استیک رقیق شده است و چندان طعم و عطری ندارد. سرکه رنگ دار اگر اسید استیک رنگ شده نباشد، از میوه های شیرین به ویژه انگور و سیب تهیه می شود و طعم و عطر دیگری دارد.

انداختن سرکه در خانه کار دشواری نیست. مقداری انگور شیرین را حبه حبه و له کنید و در یک ظرف کاشی (سفال لعاب دار) یا پلاستیک بی بو (پلی اتیلن) بریزید، در آن را با پارچه ببندید، در جای نسبتاً گرمی بگذارید و تا سه ماه به آن دست نزنید. سپس سرکه به دست آمده را از صافی بگذرانید و در شیشه های دربسته انبار کنید. به جای انگور می توانید کشمش یا مویز هم به کار برید. روی هر کیلو کشمش چهار لیتر آب بریزید و پس از ۲-۳ روز چنگ بزنید یا چرخ کنید؛ سپس آن را مانند سرکه انگور بخوابانید. (این که گاهی گفته می شود حتماً باید در سرکه نمک ریخت و گرنه شراب می شود، افسانه است.) از سیب خرد کرده یا رندیده هم به همین ترتیب می توان سرکه درست کرد. اگر آب سیب کافی نباشد باید کمی آب و شکر به آن اضافه کرد.

سرکه میوه را از ترشی فروشی ها و بعضی میوه فروشی ها (در تهران به ویژه در میدان سرچشمه) می توان خرید. نوعی سرکه پاستوریزه با عطر و طعم خوب هم در خواربار فروشی ها عرضه می شود.

سس سویا



این سس شور مزه تقریباً سیاه رنگ از تخمیر لوبیای سویا و گندم به دست می آید و از اجزای اساسی آشپزی چینی و ژاپنی است، ولی با بسیاری از غذاهای اروپایی هم خورده می شود. سس سویا در سه نوع تیره و کم رنگ و روشن ساخته می شود (رنگ آن از کارامل است)، ولی در بازار ایران غالباً نوع تیره آن را می بینیم. این سس تاکنون در ایران ساخته نشده است و باید از فروشگاه های خواربار خارجی خریده شود.

سس فلفل



مخلوطی است از گرد فلفل قرمز و سرکه، با سیر یا بدون سیر. در بسیاری از آشپزخانه ها به جای فلفل قرمز به کار می رود و سر سفره هم گذاشته می شود. این سس در شیشه های کوچک از خارج وارد می شود، ولی در خانه به آسانی می توان ساخت (← سس فلفل قرمز، صفحه های ۵۸۱-۵۸۵).

سس گوجه فرنگی



سس گوجه فرنگی وسیله ماکول کردن بسیاری از غذاهای بی آب یا خشک است؛ به ویژه در آشپزی ایتالیایی و آمریکایی غالباً به جای رب گوجه فرنگی به کار می رود. کچاپ یکی از اشکال

سس گوجه فرنگی است که به صورت آماده فروخته می‌شود؛ ولی این سس را در خانه هم مطابق سلیقه خود به آسانی می‌توان ساخت (← سس گوجه فرنگی، صفحه‌های ۵۸۸-۵۹۰).

سماق

دانه و پوست ترش مزه میوه درختچه خودرویی است که در کوه‌های اطراف تهران و در اکثر نقاط کشور ما فراوان است.

ساییده سماق را روی کباب و چلوکباب می‌ریزند. سماق آشی از نوع ارزان‌تری است که از آن شیره می‌گیرند و به عنوان چاشنی به غذا می‌زنند. از سماق تقلبی (که گویا مخلوطی است از گرد غوره و پوست انار و رنگ) باید برحذر بود؛ ولی گاهی سماق خوب را که کم‌رنگ است با آب شاه‌توت رنگ می‌کنند؛ این عیبی ندارد.

برای گرفتن شیرۀ سماق ۳۰۰ گرم سماق آشی را در یک لیتر آب نیم ساعت روی آتش ملایم بجوشانید سپس در کیسه متقال بریزید، آب آن را در دیگ بچلانید و باز بجوشانید تا به ۲ پیمانه برسد. ◀ سماق را به شکل خوشه‌ای می‌توان خرید و در خانه سایید، و حتی رنگ کرد. برای رنگ کردن سماق، ساییده آن را با کمی آب شاه‌توت مخلوط کنید، سپس پهن کنید و در سایه خشک کنید.

سیر

گویا یکی از معجزات طبیعت است و در باره خواص دارویی آن چیزها گفته‌اند؛ آنچه از لحاظ ما اهمیت دارد این است که گذشته از آشپزی ایرانی، سیر به عنوان یکی از پاهای مهم آشپزی چینی، فرانسوی و ایتالیایی هم به کار می‌رود.

سیر را باید به اندازه مصرف یک فصل تهیه کرد، چون که سیر مانده و خشکیده عطر و تندی خود را از دست می‌دهد. سیر سبز دارای عطر خاصی است و در فصل بهار نباید از آن غافل شد. برای گرفتن پوست سیر، پر سیر را روی تخته کار بیندازید و پهنای تیغه کارد را روی آن بگذارید، سپس با پشت روی آن بکوبید؛ پوست سیر له شده به آسانی از آن جدا می‌شود. سیر را باید کوبیده یا ریز کرده به پیاز داغ اضافه کنیم. برای سرخ کردن آن ۲-۳ چرخ در روغن داغ کافی است؛ سیری که زیاد سرخ شود عطر خود را از دست می‌دهد. ◀ کلاف سیر را دور از نور مستقیم آویزان کنید تا بیشتر بماند.

موسیر

موسیر، که سیرکومی و کلاسیر هم نامیده می‌شود، گیاهی است از خانواده سیر و پیاز، ولی

پیاژ آن یک پارچه است و آن را ورقه ورقه می‌کنند و می‌خشکانند، گرچه موسیر تازه را می‌توان مصرف کرد. موسیر را بیشتر ترشی می‌اندازند یا در ماست و موسیر به کار می‌برند. موسیر ساطوری را در سالاد الیویه و نظایر آن هم می‌توان به کار برد.

موسیر شیرین کرده

ورقه‌های موسیر خشک را در آب بخیسانید. اگر موسیر سفید نیست و زرد و کدر است، چندبار آب آن را عوض کنید. سپس ورقه‌های موسیر را در زلال آب آهک (← صفحه ۱۶۸۲) به مدت یک روز بریزید — آب آهک هم موسیر را سفید و هم آن را چغرمی‌کند. آب آهک را خالی کنید و چند ساعت در آب سرد بخوابانید، سپس چند آب موسیرها را بشویید. آن را روی پارچه یا حوله کاغذی پهن کنید تا آب آن چیده شود و برای ترشی انداختن آماده بشود.

شاه بلوط

میوه درختی است از تیره پیاله‌داران که در منطقه معتدل شمالی می‌روید و در اروپا و آسیای صغیر فراوان است. این درخت در شمال ایران هم وجود دارد و در سال‌های اخیر شمار آن رو به افزایش بوده است. میوه شاه بلوط به اندازه یک لپه گرد و رنگ آن عسلی بسیار تیره است. شاه بلوط در بازارهای تهران و شهرهای شمالی ایران عرضه می‌شود.

شاه بلوط را می‌توان آب‌پز کرد یا روی زغال یا شعله گاز یا در تابه بوداد. پیش از بودادن باید پوست شاه بلوط را با کارد تیز شکاف داد، وگرنه ممکن است بترکد و از جا پیرد. اگر در تابه را ببندیم شکافتن پوست لازم نیست. اگر شاه بلوط را بیش از ۳-۴ دقیقه بپزیم مغز آن گرد مانند می‌شود و مقداری از لطف خود را از دست می‌دهد.

مغز شاه بلوط پخته یا بوداده را می‌توان به عنوان تنقل خورد یا برای پرکردن شکم مرغ و ماهی و بوقلمون به کار برد، یا پای خوراک گوشت گذاشت.

نوعی بلوط سمی به نام بلوط اسب یا شاه بلوط هندی (horse chestnut) وجود دارد که به شاه بلوط درشت شبیه است، اما مزه آن بسیار زننده و خوردن آن خطرناک است. بلوط اسب درخت بسیار زیبایی دارد که در پارک‌های اروپا و آمریکا فراوان است ولی در ایران به چشم نمی‌خورد. شاه بلوط را نباید با بلوط ایرانی اشتباه کرد. بلوط ایرانی رنگ روشن و شکل دوکی دارد. درخت آن در کوه‌های مرکزی ایران، به ویژه در فارس و لرستان و کردستان فراوان است. از آرد مغز بلوط نوعی نان به نام کِزْگَه درست می‌کنند که در گذشته خوراک رایج مردم این مناطق بوده است. گاهی به آرد بلوط یک برابر آرد گندم اضافه می‌کنند و نان این مخلوط را کلگ می‌نامند. مغز خام بلوط ایرانی مزه گس و تلخی دارد و به صورت خام خوردنی نیست.

شکر

مصرف اصلی آن در خانه‌های ایرانی شیرین کردن چای صبحانه و درست کردن شربت‌های تابستانی است؛ البته در ساختن غذاهای شیرین و انواع شیرینی هم به کار می‌رود. وجود چند کیلو شکر در هر آشپزخانه‌ای ضروری است.

« شکر فسادناپذیر است و تا هر مدت که لازم باشد در جای خشک قابل نگه داری است.

شیره

مطلق «شیره» در تهران و غالب جاهای دیگر به معنای شیره انگور است، که به دو صورت سفت و شُل (دوشاب) عرضه می‌شود. از توت سفید هم شیره می‌گیرند. در جنوب ایران شیره خرما به همین دو صورت به دست می‌آید. شیره خوب فاسدشدنی نیست و می‌توان آن را به مدت درازی نگه داشت. شیره سفت را با افزودن اندکی آب و داغ کردن روی آتش کم می‌توان به صورت شیره شُل درآورد.

« شیره را از ترشی فروشی‌ها بخرید و در ظرف در بسته نگه دارید.

عسل (انگبین)

در گذشته عسل یکی از اشکال نادر قند کمابیش خالص بوده است که در طبیعت به دست می‌آمده. به همین جهت بسیاری از چیزهایی که امروز با شکر ساخته می‌شود با عسل درست می‌شده است — مانند سکنجبین، که نامش (سرکه انگبین) ترکیب آن را نشان می‌دهد. امروز با فراوان شدن قند تصفیه شده یا شکر، مصرف عسل در آشپزی و شیرینی‌پزی کم شده است و عسل را، که ماده گران‌بهای است، غالباً به صورت خالص می‌خورند.

تفاوت بهای عسل و شکر باعث شده است که با اضافه کردن شیره شکر به عسل در تولید عسل تقلب رواج بگیرد. گاهی شیره شکر را به زنبور می‌خورانند تا تولید آن زیاد شود. عسل این زنبور هم طبعاً نوعی عسل قلبی است، اگرچه در شانه موم دست نخورده عرضه شود. بنابراین در خرید عسل خالص باید بیش از هر چیز به عطر و طعم و کیفیت آن توجه داشت.

« عسل فسادناپذیر است و آن را می‌توانید به هر مقدار و تا هر وقت که بخواهید نگه دارید.

قند

بیشتر مردم ایران چای را «تلخ» — یعنی قند پهلوی یا دیشلمه — می‌نوشند. این عادت گویا همراه

با خود قند از روسیه به ایران آمده است. مردم جنوب ایران غالباً چای را شیرین می‌نوشتند و چندان توجهی به قند ندارند. اما نوشندگان چای تلخ معمولاً قند کله‌ای شکسته را به قند حبه ترجیح می‌دهند. به این دلیل وجود مقداری قند شکسته و وسایل شکستن قند — سفره، قند شکن، و سنگ زیر قند — از لوازم آشپزخانه ایرانی است. شکستن قند هم — به طوری که حبه‌ها یک اندازه در بیایند و خاکه قند کم باشد — از هنرهایی است که در گذشته پسران در خانه پدر می‌آموختند. خاکه قند را می‌توانید برای پختن شربت و مربا کنار بگذارید، یا آن را آسیاب کنید و به صورت گرد شکر یا شکر قنادی در آورید.

« قند فاسد شدنی نیست و می‌توان آن را به مدت نامحدود در جای خشک نگه داشت.

کارامل

شیره شکر سوخته است، که برای دادن رنگ طلایی و طعم تلخ و شیرین به بعضی غذاها زده می‌شود. ساختن کارامل در موقع لزوم کار ساده‌ای است، ولی از آنجا که فاسد شدنی نیست نگه داری آن هم در شیشه دربسته اشکالی ندارد. کارامل را به دو صورت عسلی و سیاه درست می‌کنند:

« کارامل عسلی. یک پیمانه شکر را با اندکی آب در تابه کوچکی بریزید (تابه بهتر است از فولاد زنگ نزن یا تفلون باشد، و در هر حال اثری از چربی در آن نباشد) و روی آتش ملایم بگذارید. هنگام ذوب شدن شکر با کاردک چوبی آن را به هم بریزید، یا تابه را مرتباً حرکت بدهید تا شکر ذوب شده در آن بگردد و یک‌سان حرارت ببیند. همین که تمام شکر ذوب شد و به اندازه کافی رنگ گرفت، نیم پیمانه آب در تابه بریزید (احتیاط!) و باز آن را بجوشانید تا شکر نیم سوخته در آب حل و کارامل مانند عسل غلیظ شود.

« کارامل سیاه. نیم پیمانه شکر را با اندکی آب در تابه کوچکی روی آتش ملایم ذوب کنید و تابه را مرتباً حرکت بدهید تا شکر ذوب شده یک‌سان حرارت ببیند؛ این کار را آن قدر ادامه بدهید تا تمام شکر سیاه شود. همین که دود از شکر ذوب شده بلند شد یک پیمانه آب در تابه بریزید (احتیاط!) و دوباره آن را به جوش بیاورید تا شکر سوخته در آب حل شود.

« کارامل سیاه نسبتاً رقیق است و فقط برای رنگ به کار می‌رود. مصرف بیش از چند قطره آن غذا را تلخ می‌کند.

کرم تارتار و جوهر لیمو

کرم تارتار یا جوهر انگور (اسید تارتاریک) و جوهر لیمو (اسید سیتریک) اسیدهایی هستند که در بعضی شیرینی‌ها و سس‌ها به کار می‌روند. این‌ها به شکل بلور یا گرد سفید رنگ در بازار عرضه می‌شوند.

کشمش

کشمشی که در آشپزخانه مصرف دارد کشمش بی‌دانه یا کشمش پلوی است و دانه‌های آن ریز و بدون هسته و به رنگ قهوه‌ای تیره یا عسلی است. این کشمش علاوه بر پلو در بعضی غذاهای دیگر، مانند آب دوغ خیار و نوعی دلمه، و نیز در آشپزی جنوب ایران و آشپزی هندی مصرف دارد. ◀ کشمش را به اندازه مصرف چند ماه می‌توان خرید و در بسته بندی خودش نگه داشت.

کنجد

در آشپزی چینی و هندی، و نیز در پختن نان و بعضی انواع شیرینی، مصرف دارد. ساییده کنجد را ارده می‌نامند. کنجد را تقریباً همیشه بوداده مصرف می‌کنند، مگر در نانوائی. کنجد بوداده را از بعضی آجیل‌فروشی‌ها می‌توان خرید. این کنجد معمولاً نمک زده است. اگر کنجد بی‌نمک لازم داشته باشید می‌توانید کنجد نمک زده را چند دقیقه در آب سرد بگذارید و سپس در صافی آب بکشید، و اگر بخواهید خشک باشد روی یک حوله کاغذی در سینی پهن کنید و در جریان هوا یا در فر نیم داغ با در باز بگذارید.

◀ کنجد را به اندازه مصرف بخرید، چون دانه روغن دار است و طعمش زود برمی‌گردد. اگر از مصرف زیاد آوردید در یک شیشه در بسته در یخچال نگه دارید.

گرد شکر

گرد شکر که خاکه قند و شکر قنادی هم نامیده می‌شود، شکر ساییده بسیار نرم است. اگر اهل پختن کیک و شیرینی هستید همیشه حدود ۵۰۰ گرم گرد شکر دم دست داشته باشید. این شکر را از سوپرمارکت می‌توان خرید؛ در خانه هم با گرداندن شکر معمولی در آسیاب برقی می‌توان تهیه کرد.

گرد غوره

یکی از چاشنی‌های خاص آشپزی ایرانی است. گرد غوره را از بعضی خواربارفروشی‌ها می‌توان خرید، ولی اگر بخواهید در خانه درست کنید این کار مشکل نیست. غوره آبی را حبه حبه کنید و روی کاغذ یا پارچه پهن کنید تا خشک شود. (این کار چند روز طول می‌کشد.) سپس بکوبید یا در مخلوط‌کن بگردانید تا گرد شود. می‌توانید مقداری از غوره خشک را هم درسته نگه دارید؛ در بعضی خورش‌ها، مانند خورش بادنجان، مصرف دارد.

گرد نان

گرد نان یا سوخاری، نان خشک کوبیده یا آسیاب شده است و در درست کردن شنیٹسل و کتلت و ماهی سرخ کرده و مانند این‌ها به کار می‌رود.

گرد نان را می‌توان از سوپرمارکت یا نانواپی (نان سفید) خرید، ولی درست کردن آن در خانه کار ساده‌ای است. اضافه‌های نان، به ویژه بربری و نان سفید، را بگذارید تا کاملاً خشک شود، سپس بکوبید و الک کنید، یا در آسیاب برقی بگردانید. اگر بخواهید می‌توانید گرد به دست آمده را در تابه یا دیگچه بدون روغن بو بدهید تا به رنگ طلایی درآید. گرد نان را می‌توان در ۲-۳ درجه نرم و زیر درست کرد. به گرد نان می‌توان اندکی نمک و ادویه اضافه کرد.

◀ گرد نان را در شیشه در بسته در یخچال نگه دارید، وگرنه زود بوی نامی‌گیرد.

گردو

در آشپزی ایرانی و در شیرینی‌پزی مصرف دارد. برای به دست آوردن گرد مغز گردوی خشک بهترین راه این است که آن را دوبار از چشمه ریز چرخ گوشت بگذرانید، یا در هاون بکوبید. ساییدن مغز گردو در مخلوط‌کن آسان نیست؛ می‌توان آن را با اندکی آب در کاسه مخلوط‌کن ریخت و گرداند، ولی باید چند بار مخلوط‌کن را خاموش کنید و با کاردک پلاستیکی خمیر مغز را از دیواره کاسه مخلوط‌کن بتراشید.

مغز گردوی مناطق مختلف از لحاظ طعم و مقدار چربی یک‌سان نیست. گاهی مغز گردو رگه گس یا تلخی دارد که ممکن است در غذا یا شیرینی باقی بماند. بنابراین مغز گردو را هنگام خرید باید چشید. مغز گردوی سفید و درشت، که قیمت آن گران‌تر است، لزوماً بهترین گردو برای آشپزی و شیرینی‌پزی نیست، بلکه بیشتر برای ترکیب آجیل شیرین مصرف می‌شود. تلخی مغز گردو بیشتر در پوست آن است. بنابراین اگر مغز گردو را بخیسانیم و پوست آن را بگیریم مغز گردوی شیرین به دست می‌آید.

◀ مغز گردو بهتر است به اندازه مصرف خریده شود، چون ماده روغن دار است و طعم آن زود برمی‌گردد. مازاد بر مصرف را در ظرف در بسته در یخچال نگه دارید.

گلاب

عطر خاص ایران است و گذشته از شربت در بسیاری از حلوها و شیرینی‌ها مصرف می‌شود. وجود دست کم یک شیشه گلاب در آشپزخانه ایرانی از ضروریات است.

گلاب خوب در چند منطقه ایران (به ویژه کاشان و کرمان و خراسان و فارس) تهیه می‌شود و

کیفیت آن درجات دارد. بهترین گلاب را گلاب زیر عطر می‌نامند، یعنی گلابی که در آغاز عمل تقطیر به دست می‌آید و عطر روغنی گل — که ماده بسیار گران‌بهای است و در شیرینی‌پزی مصرف دارد — روی سطح آن جمع می‌شود.

نارگیل و براده نارگیل

میوه نوعی نخل مناطق گرمسیری است، با دو پوسته بیرونی و درونی. پوسته بیرونی نرم و پوشالی است و پوسته درونی سخت و چوبی. گوشت نارگیل لایه سفید و معطر و روغن‌داری است به قطر حدود ۱ سانتی‌متر که به درون پوسته درونی آن چسبیده است. در فضای درونی نارگیل تازه مقداری آب وجود دارد که با تکان دادن نارگیل صدای آن شنیده می‌شود و این صدا نشانه تازگی نارگیل است. برای درآوردن گوشت نارگیل تازه، نخست سه خال تیره رنگ و نرمی را که روی پوسته نارگیل دیده می‌شود با میخ سوراخ کنید و آب آن را در کاسه بریزید. سپس نارگیل را با چکش بشکنید و گوشت آن را با نوک کارد از پوسته درونی جدا کنید. رویه قهوه‌ای رنگ گوشت را هم با چاقوی تیز از روی گوشت بتراشید.

گوشت نارگیل به چند صورت در آشپزی و شیرینی‌پزی مصرف دارد: براده نارگیل، خمیر نارگیل، و شیر نارگیل.

براده نارگیل را که در آشپزی هندی و شیرینی‌پزی به کار می‌رود، به صورت آماده در خواربار فروشی‌های بزرگ و فروشگاه‌های مصالح شیرینی‌پزی می‌توان خرید. این براده گاهی کهنه است و اگر از نارگیل تازه تهیه شود عطر و طعم بسیار بهتری خواهد داشت. برای تهیه براده نارگیل کافی است گوشت نارگیل را رنده کنید.

خمیر نارگیل با گرداندن قطعه‌های گوشت نارگیل در مخلوط‌کن به دست می‌آید. شیر نارگیل با آب نارگیل، که حدود یک لیوان در هر نارگیل تازه‌ای وجود دارد، اشتباه نشود. شیر نارگیل در تهیه بعضی خورش‌های هندی به کار می‌رود. برای تهیه ۱ پیمانه شیر نارگیل ۳ قاشق براده نارگیل تازه را در یک پیمانه شیر بجوشانید، سپس بچلانید و صاف کنید.





فصل چهاردهم: ادویه

گردی که اصطلاحاً ادویه نامیده می‌شود مخلوطی است از ساییده دانه یا میوه یا گل یا برگ معطر چند گیاه معین که غالباً بومی نواحی گرمسیر هندوستان و آفریقا و اقیانوسیه هستند. بعضی از این گیاهان، مانند بهترین نوع زیره و زعفران و گل گلاب و انواع فلفل سبز و قرمز، در سرزمین خود ما تولید می‌شوند. انتخاب و نسبت اجزای ادویه برحسب سنت منطقه و سلیقه اشخاص فرق می‌کند. غالب دانه‌های معطر در شکل نکوبیده یا نساییده عطری از خود بیرون نمی‌دهند؛ یعنی عطر در پوسته آن‌ها حبس شده است و اگر کوبیده یا ساییده شوند این عطر می‌پرد و آنچه از آن دانه بر جای می‌ماند دیگر چندان عطری ندارد. همچنین، اجزای ادویه اگر بیش از دو سه سال در جایی انبار شوند رفته رفته آثار کهنگی در عطر و طعم آن‌ها پدیدار می‌شود؛ به ویژه آن که دانه‌های معطر عموماً روغنی هستند، و روغن در هوای گرم دیر یا زود فاسد می‌شود. بنابراین در نگه داری ادویه یا اجزای ادویه در آشپزخانه باید دو نکته را در نظر داشت: یکی این که از این مواد همیشه باید به اندازه مصرف یکی دو سال خرید، نه بیشتر؛ دوم این که اجزای ادویه را تا آنجا که مقدور است باید به صورت نساییده در شیشه در بسته در جای خنک انبار کرد و فقط مقدار کمی را برای مصرف سایید. بعضی از اجزای ادویه، مانند هل و زعفران، که مصرف‌شان اندک و بهای‌شان گران است، بهتر است در شیشه در بسته کوچکی در یخچال نگه داری شوند؛ به این ترتیب کیفیت آن‌ها تا چند سال محفوظ می‌ماند.

اجزای ادویه را می‌توان در هاون کوبید و الک کرد، یا در آسیاب برقی سایید. بعضی از آن‌ها، مانند دارچین و زنجبیل، باید اول در هاون کوبیده و سپس در آسیاب ساییده شوند. آشپزهای هندی، که باقی مردم دنیا کاربرد ادویه را از آن‌ها یاد گرفته‌اند، ادویه را ساییده نگه نمی‌دارند، بلکه عموماً رسم‌شان بر این است که در موقع پختن غذا از هر ادویه‌ای که می‌خواهند چند دانه یا تکه در هاون می‌اندازند و چند پر سیرهم به آن اضافه می‌کنند و می‌کوبند، یا روی سنگ می‌سایند. به این ترتیب خمیری از ادویه کوبیده به دست می‌آید، که معمولاً آن را در پیاز داغ می‌اندازند و لحظه‌ای تفت می‌دهند. در آشپزخانه امروزی می‌توان مخلوط دل‌خواه را از ادویه فراهم کرد و آن را در آسیاب برقی سایید و در شیشه در بسته‌ای در آشپزخانه نگه داشت. اگر مقدار

ادویه ساییده آن قدر نباشد که چند سال در گوشه قفسه بماند، می‌توان کم و بیش اطمینان داشت که ضایعات عطر آن قابل چشم پوشی خواهد بود. همه اجزای ادویه را از عطاری می‌توان خرید. بعضی از آن‌ها در خواربارفروشی و سوپرمارکت هم پیدا می‌شود. ادویه ساییده و آماده هم البته در عطاری فروخته می‌شود. عناصر اصلی تشکیل دهنده ادویه، که گاه به تنهایی هم ممکن است در تهیه غذا به کار روند، از قرار زیرند:

آویشن شیرازی

گیاه خودرویی است با طعم و بوی تند و بیشتر به عنوان دافع نفخ مصرف دارویی دارد، ولی اندکی از گرد آن را روی آش، ذرت آب‌پز، شلغم، تخم مرغ پخته و نیمرو و بعضی خوراک‌ها، به ویژه خوراک‌های اروپایی، مانند پیتزا، هم می‌توان پاشید. در شیراز در فصل آویشن تازه چند شاخه از آن را در لوله قوری چای فرو می‌کنند تا جلوتفاله چای را بگیرد و چای را هم خوش بو کند. این گیاه در آذربایجان «کهلک اوتی» نامیده می‌شود.

آویشن بردونوع است: به اصطلاح مردم شیراز آویشن پهنوکه برگ نسبتاً پهنی دارد و آویشن درازو که برگش کشیده است؛ ولی ظاهراً عطر و خواص آن‌ها با هم چندان تفاوتی ندارد. آویشن را می‌توان با گرداندن در آسیاب برقی به صورت گرد درآورد و روی بعضی غذاهای نفخ دار، مانند لوبیای پخته، پاشید یا به دوغ زد. در پیتزا و غذاهای خمیری ایتالیایی هم می‌توان به جای اورگانو یا تن به کار برد.

انیسون

تخمی است شبیه به رازیانه با عطر شبیه به آن و مزه تند. در آشپزی هندی و عربی و ترکی مصرف دارد. اگر در دسترس نباشد رازیانه را می‌توان به جای آن به کار برد.

برگ بو

برگ سبزی است با عطری شبیه به میخک و اوکالپتوس؛ که در آشپزی هندی و اروپایی مصرف دارد. برگ بورا نمی‌سایند، بلکه آن را درسته در دیگ غذا می‌اندازند و پس از پخت در می‌آورند.

درختچه برگ بورا می‌توان در باغچه خانه کاشت و برگ تازه آن را، که عطر قوی‌تری دارد، به کار برد، برگ بوی تازه را کمی در دست می‌مالند تا عطرش آزاد شود و سپس در غذا می‌اندازند.

تخم شنبلیله

فقط در آشپزی هندی مصرف دارد. نساییده آن عطری ندارد، ولی عطر ساینده آن بسیار قوی است و باید به مقدار اندک مصرف شود.

تخم گشنیز

دانه گرد و سفیدرنگ همان سبزی معروف است و یکی از اجزای عمده ادویه هندی است. نساییده آن عطری ندارد و ساینده آن عطر خود را زود از دست می‌دهد.

ثعلب

غده زیر زمینی گیاهی است به همین نام، دارای نشاسته و لعاب زیاد. در بستنی ایرانی و بعضی انواع شیرینی به کار می‌رود. ثعلب عطر ظریفی دارد که عطر زعفران — که هم به بستنی و شیرینی اضافه می‌شود — آن را از میان می‌برد. در بستنی سازی ثعلب ساینده را در شیر می‌ریزند تا لعاب بدهد.

جوز بویا

میوه درختی است که بومی جنوب هند و جزایر مالزی و اندونزی و آن نواحی اقیانوسیه است. (آن را جوز هندی هم می‌نامند، ولی جوز هندی در زبان عربی به معنای نارگیل است؛ بنابراین جوز بویا برای این گیاه نام بهتری است.) پوست آن عطر دیگری دارد و آن را جداگانه می‌سایند. جوز بویا اندکی درشت تر از فندق، بیضی شکل، و قهوه‌ای رنگ و پوست گرفته است. ماده جوز بویا نرم است و بارنده تراشیده می‌شود. در آشپزی هندی و اروپایی و در شیرینی پزی مصرف دارد. داشتن چند دانه جوز بویا در آشپزخانه کافی است.

جوش شیرین

جوش شیرین یا بی‌کربنات دوسود در نانوائی و شیرینی پزی برای پوک کردن و سبک کردن نان و کیک به کار می‌رود.

ریختن اندکی جوش شیرین در آبی که سبزی‌هایی مانند اسفناج و نخودسبز را در آن می‌پزید باعث می‌شود که رنگ سبز آن‌ها حفظ شود. هنگام جوشاندن در دیگ باید باز بماند. در مصرف جوش شیرین باید اندازه نگه داشت، چون هم مزه غذا را عوض می‌کند و هم مراجع علم تغذیه رسوب

سدیم آن را خلاف بهداشت می‌دانند. به موادی که ویتامین ث دارند نباید جوش شیرین زد، چون که ویتامین ث اسید است و با جوش شیرین خنثی می‌شود.

خردل

خمیر خردل را در سراسر اروپا با غذاهای گوشتی می‌خورند. دانه خردل یا خردل ساییده جزو ادویه هندی است. خمیر خردل تند به نام خردل روسی معروف است. برای ساختن خمیر خردل ۲-۳ قاشق خردل ساییده را در یک لیوان سرخالی آب بریزید و خوب هم بزنید، یک نعلبکی روی لیوان برگردانید و بگذارید یک شب بماند. گرد خردل ته نشین می‌شود. آب روی آن را آهسته خالی کنید، آنچه در لیوان می‌ماند خمیر خردل تند یا همان خردل روسی است. اگر خردل ملایم بخواهید عمل خیساندن و خالی کردن آب خردل را دو یا سه بار تکرار کنید.

خسرو دار

در فارس و خوزستان به نام خسرودار و در تهران به نام ریشه جوز یا خسرودارو معروف است، ولی ربطی به جوز یا دارو ندارد. ریشه‌ای است مانند تکه‌های کوچک هیزم، با پوست سرخ تیره و مغز خودی رنگ. عطر آن به زنجبیل نزدیک است. خسرودار در ترکیب ادویه به کار می‌رود. انداختن یک تکه خسرودار درسته در دیگ، در گرفتن بوی زهم گوشت و سیرابی و پاچه و مانند این‌ها مؤثر است.

دارچین

دارچین یا دارچینی پوست درختی است به همین نام که در سواحل جنوب هندوستان و سیلان و بعضی مناطق آفریقا می‌روید. دارچین ساییده نه تنها یکی از اجزای مهم ادویه است، بلکه به طور جداگانه هم برای معطر کردن هلیم و آبگوشت و شله زرد و انواع کیک و شیرینی به کار می‌رود. دارچین را به صورت قلم یا گرد می‌توان خرید، ولی قلم دارچین عطر خود را بهتر نگه می‌دارد. برای تهیه گرد دارچین، قلم دارچین را بکوبید و حریریز کنید، یا نیم کوب آن را در آسیاب برقی بگردانید.

رازیانه

رازیانه یا بادیان دانه‌ای است معطر، که بسیاری از افراد نسل قدیم مردم ایران از آن بدشان می‌آید.

علت ظاهر آن بود که در سال‌های پیش عطر رازیانه به بعضی داروهای بدمزه — از جمله مسهلی به نام مَنیزَی — زده می‌شد. غرض از این کار البته خوش‌مزه کردن آن داروها بوده است، ولی نتیجه این شده است که رازیانه نزد بسیاری از مردم بدمزه جلوه کند. در هر حال، کسانی که این پیش‌داوری را نسبت به رازیانه ندارند ممکن است بخواهند در ترکیب ادویه خود آن را به کار ببرند. مردم هندوستان غالباً بعد از غذا چند دانه رازیانه می‌چوند — برای رفع نفخ و خوش بو کردن دهان.

رنگ غذا

رنگ‌های شیمیایی «بهداشتی» یا «مجاز» را که در فروشگاه‌های مواد شیرینی‌پزی عرضه می‌شوند برای رنگ کردن غذا هم می‌توان به کار برد — مثلاً برای نارنجی کردن مرغ تنوری (یا «تندوری چیکن») در آشپزی هندی. این رنگ‌ها در شیشه‌های کوچک به فروش می‌رسند و آن‌ها را می‌توان به مدت نامحدودی نگه داشت. مصرف آن‌ها باید اندک باشد.

زردچوبه

ساییده ریشه گیاهی است از خانواده زنجبیل و بومی هندوستان. مصرف اصلی زردچوبه رنگ کردن غذاست، اما عطر آن هم، به ویژه اگر زردچوبه شیرین کرده باشد، در ترکیب ادویه مؤثر است.

زردچوبه شیرین کرده

شیرین کردن زردچوبه به این صورت است که قلم زردچوبه را سه یا چهار شبانه روز در آب می‌خیسانند و هر روز آبش را عوض می‌کنند. به این ترتیب قلم زردچوبه نرم می‌شود. قلم نرم را می‌کوبند، یا از چرخ گوشت می‌گذرانند، و روی کاغذ یا پارچه پهن می‌کنند تا خشک شود. سپس دانه‌های خشک را آسیاب و الک می‌کنند تا گرد زردچوبه شیرین کرده به دست آید. رنگ و عطر زردچوبه شیرین کرده قوی‌تر از شیرین نکرده است؛ به همین دلیل مقدار مصرف آن هم کم‌تر است. شیرین کردن زردچوبه در بو شهر و بعضی نقاط خوزستان مرسوم بوده است. در تهران و سایر جاها غالباً قلم زردچوبه را در روغن تفت می‌دادند و سپس آسیاب می‌کردند. تجربه نگارنده این است که این کار کمکی به کیفیت زردچوبه ساییده نمی‌کند.

زعفران

خامه و گلاله گلی است به همین نام که بومی ایران و آسیای صغیر است، ولی امروز در اسپانیا

هم کاشته می‌شود. بهترین زعفران ایران از قاینات خراسان می‌آید. زعفران معمولاً از نخ‌های پُررنگ و نخ‌های کم‌رنگ ترکیب شده است. رنگ زعفران از نخ‌های پُررنگ است و به نظر بسیاری از مردم عطر آن از نخ‌های کم‌رنگ. رنگ درخشان و عطر تلخ زعفران در غذاهای ایرانی همیشه نشانه حسن سلیقه و اعلا بودن دست پخت بوده است. از آنجاکه زعفران ماده گران‌قیمتی است و مصرف آن هم اندک است، آن را به مقدار کم در آشپزخانه نگه می‌دارند. کاربرد زعفران به این صورت است که اندکی از آن را با یک تکه قند در هاون کوچکی به نام زعفران ساب می‌سایند تا گرد شود، سپس این گرد را در کمی آب داغ حل می‌کنند. محلول رقیق زعفران زرد روشن است و هرچه غلیظ‌تر باشد به نارنجی مایل می‌شود. آشپزهای هندی زعفران را اندکی بومی دهند و پس از ساییدن در اندکی شیر داغ حل می‌کنند. بودادن زعفران عطر و رنگ آن را «پخته‌تر» می‌کند. بودادن زعفران تجربه و احتیاط می‌خواهد، چون خیلی زود می‌سوزد. در غذاهای ایرانی زعفران همیشه خام مصرف می‌شود.

« زعفران اعلا را سعی کنید دوستان از عطاری معتبری در مشهد بخرند و برای شما سوغات بیاورند.

« زعفران دم کرده: زعفران را اگر دم کنیم و سپس به غذا بزنیم رنگ و عطر آن بهتر ظاهر می‌شود. برای دم کردن زعفران ۱ قاشق چای‌خوری زعفران ساییده را در استکان بریزید و ۳-۴ قاشق آب جوش به آن اضافه کنید؛ سپس در استکان را با نعلبکی و حوله بپوشانید و بگذارید خنک شود. (قبلاً استکان را با آب جوش داغ کنید).

زنجبیل



زنجبیل یا زنجفیل ریشه گیاهی است بومی هندوستان و نواحی گرم چین و سایر مناطق گرمسیری. در آشپزی هندی و چینی و ژاپنی نقش نمایانی دارد، و از آنجا به آشپزی اروپایی هم وارد شده است. زنجبیل هندی درشت و نخودی رنگ است، و زنجبیل چینی کوچک و سفید رنگ؛ عطر آن‌ها هم اندک تفاوتی دارد. در ایران مصرف زنجبیل به اندکی در ترکیب ادویه و بعضی شیرینی‌ها منحصر بوده است.

زنجبیل به دو شکل تازه و ساییده مصرف می‌شود. در ایران فقط زنجبیل خشک در بازار عرضه می‌شود؛ زنجبیل تر شاید گاهی در بعضی از بازارهای بزرگ تره‌بار تهران یا در مغازه هندی‌ها به دست بیاید. زنجبیل خشک آن عطر و گزندگی زنجبیل تازه را ندارد. هرگاه یک تکه زنجبیل تازه به دست آوردید می‌توانید آن را در یک کیسه نایلکس بگذارید و پس از خالی کردن هوای کیسه سر آن را گره بزنید و در یخ بند نگه دارید. به این ترتیب زنجبیل چند ماه تازه می‌ماند و می‌توانید هر بار هنگام مصرف یک تکه از آن را ببرید، پوست بگیرید و رنده کنید.

« برای تهیه کردن زنجبیل ساییده زنجبیل خشک را بکوبید و در آسیاب برقی بگردانید.

« پرورش زنجبیل در خانه: زنجبیل تازه را در گلدان می‌توان کاشت، اگرچه این کار همیشه نتیجه نمی‌دهد. در اواسط بهار یک تکه زنجبیل تازه را، که جوانه سالم رویش داشته باشد، در خاک خوب بکارید و هر روز اندکی آب بدهید؛ در آخر تابستان چند قلم زنجبیل برمی‌دارید. در پاییز باید گلدان زنجبیل را به اتاق آفتاب‌رو یا گل‌خانه ببرید.

زیره



نخم گیاهی است بومی ایران، اگرچه در شمال آفریقا و در کشورهای عربی هم به دست می‌آید. زیره بر دو نوع است: زیره سیاه و زیره سبز. عطر زیره سیاه بسیار تند است؛ به این دلیل در مصرف آن باید دقت کرد، زیرا که بر عطر سایر عناصر ادویه سایه می‌اندازد. در آشپزی هندی زیره را پیش از داخل کردن در ادویه اندکی بومی دهند، و معتقدند که عطر آن پخته و ملایم می‌شود. (در این کتاب هر جا از زیره مطلق نام می‌بریم منظور زیره سیاه است.)

سبزی خشک



سبزی‌های معطری که در غذاهای ایرانی به کار می‌روند به صورت خشک شده هم مصرف دارند و در هر آشپزخانه‌ای مقداری سبزی خشک موجود است. این‌ها عبارت‌اند از پونه، ترخون، شوید (یا شبت)، شنبلیله، گشنیز، مرزه، کرفس کوهی، کاکوتی، مرزنجوش، مشکک، آویشن شیرازی (درازو و پهنو)، گلپر، تره، جعفری، بادرنجبویه و نعنا. سبزی خشک را می‌توان آماده خرید یا در خانه تهیه کرد.

برای خشک کردن سبزی، ساقه چوبی آن را بگیرید و برگ سبزی را در سایه و در جریان هوا پهن کنید (در آفتاب رنگ سبزی تیره می‌شود و عطر آن هم از دست می‌رود). سبزی نشسته بهتر و سالم‌تر خشک می‌شود. سبزی خشک را می‌توان پیش از مصرف شست یا خیساند. سبزی‌هایی که روی غذا کف مال می‌شوند (مانند نعنا و پونه و مرزه) بهتر است پیش از خشک کردن شسته شوند و سپس آب آن خوب گرفته شود.

« سبزی خشک را باید در شیشه‌های دربسته در جای خنک نگه داشت.

فلفل بهار



دانه معطری است به اندازه نخود و به رنگ قهوه‌ای تیره که درخت آن در مناطق گرمسیری می‌روید. (منظور از «بهار» در اسم این دانه سرزمین بهارات یا هندوستان است، نه فصل اول سال.) فلفل بهار برخلاف آنچه از اسمش برمی‌آید تند نیست و عطر آن به میخک و جوز بویا و دارچین

شبهات دارد، به همین دلیل در زبان انگلیسی آن را allspice — یعنی همه ادویه — می نامند؛ ولی معنای این امر آن نیست که مخلوطی از آن سه ادویه می تواند جانشین فلفل بهار شود. مصرف فلفل بهار در ترکیب ادویه هندی است. غالباً در ترکیب ادویه آذربایجانی هم به کار می رود.

فلفل سیاه



میوه یک بسته گرمسیری است. بسیار تند و معطراست و در آشپزی نقش مهمی دارد. فلفل سیاه ساییده خیلی زود عطر خود را از دست می دهد؛ به این دلیل حتی برای مصرف سر سفره هم آسیاب خاصی برای ساییدن دانه های فلفل سیاه ساخته اند.

فلفل سفید



همان فلفل سیاه است که پوست آن را می گیرند و مغز سفیدش را آسیاب می کنند. این فلفل را به غذاهای سفید یا کم رنگ، مانند سس مایونز و سس پشامل، می زنند تا رنگ آن ها تیره نشود. از آنجا که مقداری از عطر فلفل سیاه از پوست آن است، عطر فلفل سفید به تندی عطر فلفل سیاه نیست؛ کیفیت عطر فلفل سفید هم به همین جهت اندکی فرق می کند. همچنین، عطر فلفل سفید بسیار گریزنده است؛ برای حفظ عطر آن بهتر است فلفل سفید را درسته در شیشه در بسته نگه داریم و هر بار به مقدار مصرف چند روزه بساییم.

فلفل سفید درسته در بازارهای ما مشکل به دست می آید. یک راه آسان برای به دست آوردن فلفل سفید تازه این است که فلفل سیاه را در آسیاب برقی بریزیم و ۱-۲ ثانیه بگردانیم، همین قدر که فلفل بلغور شود. این بلغور را اگر در سینی کوچکی بریزیم و پیش بزنیم مقدار زیادی از پوست آن جدا می شود. فلفل پوست گرفته را به آسیاب برمی گردانیم و می ساییم. این فلفل به سفیدی فلفل سفید وارداتی نخواهد بود ولی می تواند به جای آن به کار رود.

« پوست فلفل را می توانیم با فلفل سیاه آسیاب کنیم تا فلفل پر عطرتری به دست آید.

فلفل قرمز



فلفل قرمز یا به اصطلاح مردم جنوب فلفل سرخ، شکل رسیده همان فلفل سبز است. این فلفل از آمریکای مرکزی و جنوبی آمده است و در اصل جزو ادویه هندی نبوده، ولی به دلیل ارزانی رفته رفته جانشین فلفل سیاه شده است.

فلفل قرمز انواع کوچک و بزرگ و تند و شیرین فراوانی دارد که شماره آن به هزار می رسد؛ در ایران این انواع از هم جدا نشده اند و تندی و شیرینی فلفل قرمز غالباً امری اتفاقی است. بعضی از

انواع فلفل قرمز عطر دارند ولی تندى زیادى ندارند. نوعى فلفل به اندازه و شكل آلبالو هست كه بسيار تند است و براى سايبدن مناسب است. تخم فلفل قرمز سخت سايبده مى شود و برخلاف تصور مشهور عطر و تندى هم ندارد.

۴ مى توانيد در فصل مناسب مقدارى فلفل قرمز خوب را خشك و سپس آن را با دست خرد كنيد، يا بسايبد، و در شيشه در بسته اى نگه داريد. (در اين موقع دست را پيش از شستن به چشم نزنيد!)

كاكوتى



گياه خودروى خوش عطرى است كه خشك شده آن را به دوغ مى زنند. به ماست و خيار و آب دوغ خيار هم زده مى شود. از عطارى مى توان خريد.

كرفس كوهى



نوعى گياه خودرو و بسيار خوش عطر است، از خانواده كرفس رسمى، كه خشك مى كنند و براى زدن به ماست و دوغ و غيره نگه مى دارند.

كرفس كوهى گياه كم پاى است و گويا فقط در اواخر بهار در كوه هاى لرستان و كردستان و آذربايجان به دست مى آيد. كرفس كوهى خشك ۲ صورت دارد: يكى از برگ دل كرفس تهيه مى شود، كه رنگ زرد و عطر قوى دارد؛ ديگرى از برگ درشت گياه، كه رنگ آن سبز روشن است و عطرش به آن قوت نيست. كرفس كوهى زرد طبعاً كمياب تر و گران تر است. بهترين جا براى خريدن كرفس كوهى خشك بازار اصفهان است.

گرد پاپريكا



پاپريكا همان فلفل دلمه اى خودمان است. گرد آن، كه از فلفل قرمز رسيده تهيه مى شود، در بسيارى از غذاهاى اروپاى شرقى، به ويژه مجارستان، مصرف دارد و عطر و رنگ فلفل قرمز را به غذا مى دهد، ولى تندى ندارد. اين گرد را مى توان به جاى رب گوجه فرنگى به خورش يا آبگوشت زد، بدون آن كه طعم غذا زياد عوض شود.

۴ درست كردن گرد پاپريكا: گرد پاپريكا در بازار ما عرضه نمى شود، ولى درست كردن آن در خانه آسان است. مقدارى فلفل دلمه اى قرمز و رسيده را بشكافيد و تخم و گوشت سفيد توى آن را در آوريد، سپس پوسته فلفل را خرد كنيد و در جريان هوا يا زير آفتاب بگذاريد تا خشك شود. فلفل خشك را آسياب كنيد، يا بكوبيد و الك كنيد.

براى به كار بردن پاپريكاي تازه به جاى گرد آن، فلفل را روى شعله كباب كنيد و چند دقيقه

در یک کیسه نایلکس بگذارید تا پوست آن جدا شود، سپس پوست را بردارید و گوشت قرمز را با اندکی نمک بکوبید و به صورت خمیر در آورید؛ این خمیر را مانند رب گوجه فرنگی به کار برید.

گرد چیلی

گرد چیلی یا چیلی پاور (chili powder) ادویه‌ای است که در آشپزی مکزیکی و امریکای جنوبی مانند گرد کاری مصرف دارد، به ویژه با آن غذایی از لوییا و گوشت به نام چیلی درست می‌کنند. عنصر عمده این گرد فلفل قرمز درشتی است که عطر قوی و رنگ قرمز مایل به جگری دارد ولی تند نیست. این فلفل در بازارهای ما به دست نمی‌آید؛ مگر شاید به بهای بسیار گران در فروشگاه‌های خواربار خارجی؛ به جای آن می‌توان گرد پاپریکا به کار برد. نوعی فلفل قرمز درشت تیره رنگ هم در بازارهای خواربار جنوب عرضه می‌شود که به چیلی بسیار نزدیک است.

گرد نانوائی

گرد نانوائی یا بیکینگ پاور (baking powder) مخلوطی است از جوش شیرین و جوهر لیمو یا جوهر انگور (اسید تارتاریک)، که در حالت محلول جوشان می‌شود و گاز کربنیک بیرون می‌دهد. گاز آن در خمیر نان حفره‌های ریز به وجود می‌آورد و آن را پوک می‌کند. گرد نانوائی اگر مدت درازی بماند رفته رفته اثر خود را از دست می‌دهد.

گل رنگ

گل رنگ که کاجیره و کافشه هم نامیده می‌شود، گل قرمز رنگ گیاهی است که رنگی شبیه به زعفران دارد و به همین جهت گاهی به جای زعفران عرضه می‌شود، ولی بهای واقعی آن بسیار ارزان تر است. دانه گل رنگ روغنی است و از آن روغن گیاهی گرفته می‌شود. کشت آن در مدیترانه شرقی، آسیای جنوب غربی، و هندوستان رواج دارد. گل رنگ ساییده را می‌توان مانند زعفران به کار برد، اگرچه رنگ آن به تنندی زعفران نیست و عطری هم ندارد.

گل گلاب و گل سرخ

هر دو از یک خانواده‌اند ولی عطر آن‌ها با هم تفاوت دارد. گل گلاب گذشته از گلاب گیری در ترکیب ادویه مرکز به کار می‌رود و گل سرخ در ادویه آذربایجان.

لیموی عمانی

امروز لیموی عمانی به لیموی پخته خشک گفته می شود، اگرچه از عمان نیامده باشد. این لیمو بر دو نوع است: لیموی عمانی سیاه و لیموی عمانی زرد. لیموی سیاه را معمولاً در غذاهای سبز — مانند قرمه سبزی و آبگوشت بزباش — به کار می برند و لیموی زرد را در غذاهای زرد، مانند خورش قیمه و آبگوشت ساده. نوعی لیموی زرد کم رنگ هم وجود دارد که لیموی سفید نامیده می شود.

چاشنی زدن با لیموی عمانی درسته یکی از ابداعات نغز آشپزی ایرانی است، از این جهت که ترشی آن با غذا زیاد مخلوط نمی شود، بلکه هر دانه لیموی پخته در واقع یک ظرف ترشی اختصاصی است که خورنده می تواند با فشار دادن آن هر مقدار ترشی که بخواهد از آن به غذای خود اضافه کند. بنابراین تعداد لیموی خشک در خورش و آبگوشت می تواند کمابیش به اندازه خورندگان باشد.

لیمورا باید پیش از انداختن در دیگ غذا از چند جا با نوک چنگال سوراخ کرد تا آب داخل آن شود؛ ولی اگر مدت پخت غذا طولانی است، لیمورا باید دیرتر انداخت تا له نشود و به ویژه اگر تعداد آن زیاد باشد غذا را ترش نکند.

« طرز تهیه لیموی عمانی: لیموی سبز (میناب و جهرم) بدون لک انتخاب کنید. برای مدت یکی دو روز آن را در سایه پهن کنید تا پوست آن نازک شود. بعد آن را بشویید و با آب در دیگ لعابی یا تفلون بریزید، دیگ را روی شعله به جوش بیاورید و نیم ساعت بپزید. آب دیگ را ۲-۳ بار عوض کنید تا تلخی پوست لیمو گرفته شود. سپس لیمورا با آب سرد آب بکشید و در آفتاب تند پهن کنید تا خشک شود.

« گرد لیمو: از لیموی خشک زرد که عطر بیشتری دارد گرد لیمو هم درست می کنند، که در بسیاری از غذاهای ایرانی مصرف دارد. برای درست کردن گرد لیمو باید لیمو را خرد کنیم و تخم آن را بگیریم، لیموی خرد کرده را در سینی پهن کنیم و در آفتاب یا در جریان باد بگذاریم تا کاملاً خشک شود، سپس آسیاب کنیم یا بکوبیم و الک کنیم. اگر لیموی خشک را با تخم آن بساییم گرد لیموی ماکمی تلخ می شود.

« گرد پوست لیمو: اگر هنگام درست کردن گرد لیمو مقداری از پوست آن را (بدون گوشت سیاه رنگ توی لیمو) جداگانه بساییم، گرد پوست لیمو به دست می آوریم، که عطر لیمو را دارد ولی ترش نیست. این گرد را هم می توان در بسیاری از غذاها به کار برد.

مارژولن

مارژولن (marjolaine) گیاه معطری است که بومی اروپاست و در آشپزی اروپایی مصرف دارد. عطر آن به عطر مرزنجوش ایرانی نزدیک است، و شاید اسم آن ها هم بی ارتباط نباشد. به جای مارژولن معمولاً مرزنجوش یا مرزه و اندکی آویشن شیرازی به کار می برند.

مخمّر نان

مخمّر نان یا خمیر ترش، قارچ خشک کرده (یا لیوفیلیزه) ای است که زدن خیسانده آن به خمیر نان، به واسطه گاز کربنیک که از خود بیرون می دهد، باعث ور آمدن خمیر و پوک شدن نان می شود. مخمر خشک اگر کهنه نباشد در ظرف چند دقیقه پس از خیساندن فعال می شود. پیش از خمیرگیری، یک قاشق مربا خوری مخمر خشک را در نصف لیوان آب بریزید و یک قاشق چای خوری شکر به آن اضافه کنید و در جای گرم بگذارید. وقتی محلول کف کرد، برای زدن به خمیر آماده است. ◀ مخمر خشک را در شیشه در بسته در یخچال نگه دارید.

مرزنجوش

مرزنجوش یا مرزنگوش گیاه معطری است که در ایران مصرف دارویی دارد، ولی چون عطر آن به مارژولین اروپایی نزدیک است می تواند به جای آن به کار رود. از عطاری بخريد.

میخک

میخک یا قَرْنَقُلْ غنچه یک درخت گرمسیری است، و نام آن ظاهراً نتیجه شباهتی است که این غنچه به میخ ریز دارد. میخک عطر و طعم بسیار تندى دارد و به مقدار اندک به ادویه هندی و بعضی شیرینی ها زده می شود. میخک را بهتر است درسته نگه داریم و هنگام مصرف بساییم، چون که عطر میخک ساییده زود می پرد. در بسیاری از غذاها میخک درسته هم به کار می رود. در این موارد معمولاً یکی دو دانه میخک را در پیاز درسته فرو می کنند و در دیگ می اندازند.

نمک

ضرورت وجود مقدار کافی نمک در آشپزخانه از واضحات است. نکته ای که باید به آن توجه کرد این است که شوری همه نمک ها یکسان نیست. بنابراین اگر نمک شما از منابع گوناگون بیاید ممکن است در اندازه کردن نمک غذا دچار اشکال بشوید؛ سعی کنید همیشه از یک نوع نمک مصرف کنید تا اندازه آن به دست شما بیاید. نمک یددار هم در بازار عرضه می شود و از آنجا که رسیدن اندکی ید به بدن انسان به صورت هر روزه لازم است، مراجع بهداشتی مصرف آن را توصیه می کنند. نمک یددار نباید نور ببیند و گرنه ید آن به زودی می پرد.

◀ ظرف دهن گشادی را به نمک آشپزخانه اختصاص بدهید و جای آن را نزدیک اجاق معین کنید. قاشق مخصوصی هم توی ظرف بگذارید، که هم وسیله برداشتن نمک باشد و هم پیمانه آن.

وانیل

شیره یا اسانس میوه لوبیا مانند و سیاه رنگ یک گیاه گرمسیری است، که در شیرینی پزی و بستنی سازی به کار می رود. وانیل شیمیایی (سنتتیک) هم به صورت قطره یا گرد وجود دارد. چند گرم وانیل برای مصرف دوسه سال کافی است؛ وانیل طبیعی عطر بهتری دارد.

هل

هل بر سه نوع است: هل سفید، هل سبز و هل سیاه. هل سفید گران تر است. هل سبز عطر قوی تری دارد و می تواند جانشین هل سفید شود. هل سیاه درشت تر است و عطر آن فرق می کند؛ مصرف آن بیشتر برای رفع نفخ است، و به همین جهت هل باد هم نامیده می شود. در آشپزی هندی همیشه هل سبز و گاهی هل سیاه مصرف می شود. مصرف هل به دلیل تندی عطر و گرانی آن همیشه اندک است. تخم هل سیاه رنگ است و ساییده آن غذاهای سفید، مانند شیربرنج و مسقطی، را تار می کند. در این گونه غذاها می توان هل را درسته انداخت و پس از پخت درآورد. هل سفید و هل سبز را با پوست هم می توان سایید؛ پوست هل سیاه خشن است و باید از تخم جدا شود.





فصل پانزدهم : ترکیب ادویه

از گیاهان معطری که فهرست آن‌ها در فصل ادویه داده شد، هر قومی برای خود ادویه خاصی ترکیب کرده است که بیشتر عطر و مزه آشپزی آن قوم از آن حاصل می‌شود. از این میان ترکیب‌های زیر از همه معروف‌ترند. در بعضی از کشورها به جای ادویه یا همراه با آن چند نوع سبزی خشک هم به کار می‌رود، که دستور آن‌ها در جای خود آمده است.

در آشپزی ایرانی مخلوط کمابیش معینی از ادویه به کار می‌رود که اجزای آن و نسبت اجزا در هر شهری، و حتی در هر خانه‌ای، ممکن است اندکی تفاوت کند. آنچه در زیر می‌آید نمونه‌های کلی است. برای تهیه انواع ادویه‌ای که ترکیب اجزای آن‌ها در زیر می‌آید کافی است ادویه را در آسیاب برقی بریزید و بسایید، یا ادویه‌ای را که جداگانه ساییده‌اید مطابق دستور با هم مخلوط کنید و در ظرف در بسته نگه دارید. در هر حال، در دستورهای زیر ادویه ساییده منظور است.

از آنجا که ادویه درسته عطر خود را بسیار بهتر از ادویه ساییده حفظ می‌کند، ادویه را باید فقط به اندازه مصرف چند هفته سایید. هنگام خرید ادویه ساییده هم بهتر است این نکته را در نظر بگیریم.

ادویه ایرانی (۱). (خورش)

جوز بویا، فلفل سیاه، فلفل قرمز از هر کدام ۱ قاشق م
زردچوبه، زیره، دارچین، تخم گشنیز، تخم هل از هر کدام ۱ قاشق

ادویه ایرانی (۲). (پلو)



هل

خسرودار (ریشه جوز)

زیره • جوز بویا • تخم گشنیز

گل گلاب

میخک، ساییده (اندک) • زنجبیل، ساییده (اندک)

اجزای این ادویه را، به جز میخک و زنجبیل، به مقدار برابر با هم می‌سایند. گاهی زنجبیل را حذف می‌کنند.

ادویه ایرانی (۳) • (آذربایجان ۱: پلوی)

زیره • دارچین از هر کدام ۱ قاشق
جوز بویا • ریشه جوز از هر کدام ۱ قاشق م
گل سرخ، بو داده ۲ قاشق
فلفل بهار • هل از هر کدام اندکی

ادویه ایرانی (۴) • (آذربایجان ۲: پلوی)

۱ قاشق گل سرخ، ساییده
۱ قاشق م دارچین، ساییده
۱ قاشق م زیره، ساییده

▼ این ترکیب را کدبانوهای آذری برای پلوی به نام گل پلو درست می‌کنند. (گل سرخ آذربایجان با گل گلاب کمی تفاوت دارد.)

گل سرخ را درتابه بریزید و روی آتش کم بو بدهید. (نیازی به تأکید نیست که گل ساییده خشک است و با اندک غفلی می‌سوزد و رنگ و عطر خود را از دست می‌دهد.)
گل بو داده را با زیره و دارچین ساییده مخلوط کنید و هنگام دم کردن پلو لای آن بپاشید.

ادویه ایرانی (۵) • (آذربایجان ۳: آبگوشتی)

۲ قاشق زرد چوبه
۱ قاشق دارچین
۱ قاشق فلفل سیاه

۱ قاشق ریشه جوز
۲ قاشق جوز بویا
اندکی میخک

ادویه ترکی و عربی



* ترکیب ۱

زیره، تخم گشنیز، انیسون یا رازیانه از هر کدام ۱ قاشق
دارچین، جوز بویا از هر کدام ۱ قاشق م
هل، فلفل سیاه از هر کدام ۱ قاشق چ

* ترکیب ۲

جوزبویا ۱ قاشق
فلفل سیاه، دارچین از هر کدام ۱ قاشق م
هل ۱ قاشق چ

▼ از آنجا که آسیای صغیر و کشورهای عربی قرن‌ها جزو امپراتوری وسیع عثمانی بوده‌اند، دو مکتب آشپزی عربی و ترکی به هم نزدیک‌اند و ادویه‌ای که به کار می‌برند کمابیش یکی است، گرچه این ادویه هم بر حسب منطقه و سلیقه اشخاص ممکن است تفاوت کند.

گرم مسالا (ادویه هندی)



زیره ۱ قاشق
زنجبیل، دارچین، جوز بویا، فلفل بهار، هل از هر کدام ۱ قاشق م
میخک ۱ قاشق چ

▼ مردم شبه قاره هندوستان برای هر خورشی ترکیب ویژه‌ای از ادویه درست می‌کنند و آن را گرم مسالا (مصلح گرم) می‌نامند؛ حساب فلفل قرمز و زردچوبه جداست. صدها ترکیب گرم مسالا در هند و پاکستان و سیلان (سری لانکا) و کشمیر و نپال و بنگلادش و کشورهای جنوب شرقی آسیا به کار می‌رود؛ ترکیب بالا و ترکیب‌های زیر نمونه‌هایی از آن‌هاست.

◀ در این کتاب مستطاب ترکیب ادویه خورش‌های هندی در هر مورد داده می‌شود.

گرد کاری (بودر کاری)



خردل، دارچین، جوز بویا از هر کدام ۱ قاشق م
تخم گشنیز، زیره، زرد چوبه، سیاه دانه، زنجبیل از هر کدام ۱ قاشق
میخک، هل، فلفل سیاه از هر کدام ۱ قاشق چ

▼ گرد کاری نوعی ادویه هندی است که در کاری (خورش انگلیسی - هندی) به کار می رود (نه در خورش هندی اصل) و ترکیب های گوناگون دارد. گرد کاری آماده گاهی مقداری گرد پیاز و گرد سیر هم دارد، ولی با داشتن پیاز و سیر تازه، زدن این ها به گرد کاری خانگی لزومی ندارد. از میان ترکیب های بسیار گوناگون، ترکیب بالا را می توان یک نمونه کلی به حساب آورد.

ادویه کشمیری



هل سیاه ۱ قاشق
فلفل سیاه ۱ قاشق چ
زیره سیاه ۱ قاشق چ
دارچین ۱ قاشق چ
میخک ۱ قاشق چ
جوز بویا اندکی
پوست جوز اندکی

ادویه مدرس



دارچین • زنجبیل • خسرودار (ریشه جوز)
زیره سیاه • زیره سبز • تخم گشنیز • جوز بویا
پوست جوز بویا • رازیانه (بادیان) • هل سبز • هل سفید
فلفل بهار و زرد چوبه (شیرین کرده): به مقدار برابر
میخک: اندک • فلفل سیاه و فلفل قرمز: به مقدار دل خواه

▼ ادویه مدرس یا گرد کاری مدرس (Madras curry powder) که یکی از معروف ترین انواع ادویه هندی است، ترکیبی است کمابیش از همه رقم ادویه هندی و معمولاً با مقداری فلفل

سیاه و قرمز ساییده هم همراه است (مردم مدرّس خورش های خود را بسیار تند و تیز درست می کنند). به جز زردچوبه — که شیرین شده آن (← صفحه ۲۲۱) توصیه می شود — قلم و دانه ادویه را پیش از ساییدن اندکی بو می دهند (بو دادن ادویه خشک کار حساسی است، چون ادویه اگر بسوزد تیره رنگ و تلخ می شود).

◀ علاوه بر این ها، هندوهای هندوستان اندکی میخک، و انغوزه هم (که نوعی صمغ بودار است) به ادویه مدرّس اضافه می کنند. انغوزه را پیش از اضافه کردن به ادویه کمی در روغن تفت می دهند. بوی ادویه انغوزه دار را ذائقه بسیاری از مردم نمی پذیرد.

چار ادویه فرانسوی

جوز بویا، فلفل سیاه، دارچین از هر کدام ۱ قاشق
میخک ۱ قاشق چ

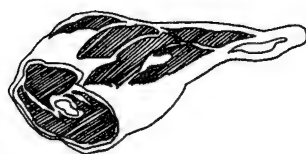
▼ ترکیب بالا را فرانسوی ها در بسیاری از غذاهای خود به کار می برند. این ترکیب در میان آن ها به نام «چهار ادویه» (quatre épices) معروف است. این ترکیب از فرانسه به سایر جاهای اروپا هم رفته، به طوری که می توان آن را ادویه اروپایی نامید.

ادویه مکزیکی

۲ قاشق چیلی، ساییده (← ۲۲۶)
۱ قاشق م زیره، ساییده
۲-۱ قاشق م فلفل قرمز، ساییده
۱ قاشق چ گرد سیر
میخک، ساییده

همه مواد را با اندکی میخک مخلوط کنید و مانند ادویه به کار برید. مقدار فلفل قرمز می تواند کمتر یا بیشتر از این باشد.





فصل شانزدهم: گوشت

گوشت ماده‌ای است گران که هیچ سفره‌ای بدون آن کامل نیست — به جز سفره گیاه خواران، که حساب‌شان از باقی مردم جداست. از طرف دیگر می‌دانیم که هر گوشتی به کار تهیه هر غذایی نمی‌آید. بنابراین صلاح آشپز کردن و صرفه جو در این است که اولاً انواع گوشت (گاو، گوساله، گوسفند، و غیره) را بشناسد، و ثانیاً از هر نوع گوشتی برای غذایی که در نظر دارد برش مناسب (فیله، ماهیچه، ران، راسته، و غیره) را انتخاب کند.

گوسفند و گاو

تا سه چهاردهه پیش گوشتی که در آشپزخانه ایرانی مصرف می‌شد کمابیش منحصرأ گوشت گوسفند نر جوان بود، که در دشت‌های همین سرزمین پرورش می‌یافت و قصاب‌ها آن را شیشک می‌نامیدند. گوشت شیشک ایران، که هنوز هم به بهای گران به دست می‌آید، در خورش‌ها و کباب‌ها و سایر غذاهای ایرانی هیچ جانشین لایقی ندارد.

با کم‌یاب شدن گوشت گوسفند خوب و رایج شدن بعضی غذاهای اروپایی، مانند بیفتک و ژیکو که معمولاً با گوشت گاو تهیه می‌شوند، مصرف گوشت گاو و گوساله در آشپزخانه ما بیشتر شده است. (چنان که بعداً توضیح خواهیم داد، ژیکوی فرانسوی با ران گوسفند درست می‌شود). اما آنچه در میان ما به عنوان گوشت گوساله شناخته می‌شود در واقع گوشت گاو جوان است. در آشپزی اروپایی گوشت گوساله نوعی گوشت سفید محسوب می‌شود، زیرا که از گوساله یک ماهه تا سه ماهه به دست می‌آید که گوشتش هنوز رنگ نگرفته است و به محض حرارت دیدن سفید می‌شود. این نوع گوساله را قصاب‌های ما گوساله شیری می‌نامند. (گوساله‌های بزرگ‌تر را هم در گاوداری‌های اروپا و امریکا گاهی طوری تغذیه می‌کنند که گوشت آن‌ها «سفید» بماند، ولی این مطلب از دامنه بحث ما بیرون است.) بنابراین وقتی که در یک دستور غذای اروپایی، گوشت گوساله توصیه می‌شود منظور همین گوشت سفید است، نه آن چیزی که ما اینجا به نام گوشت گوساله می‌شناسیم.



دولما

کباب



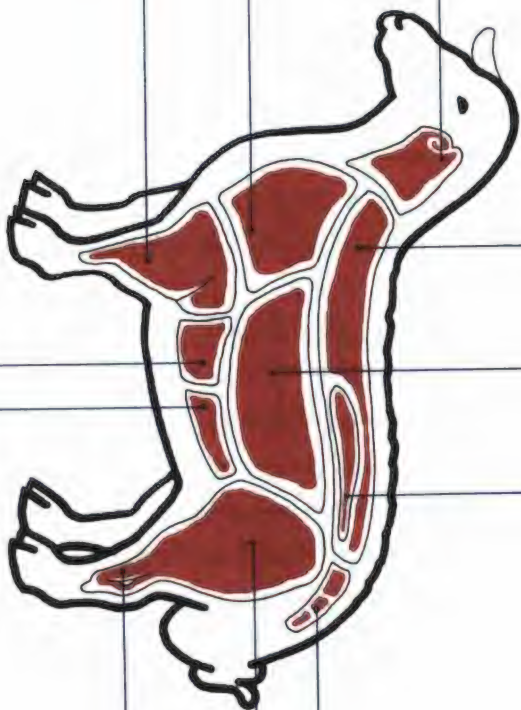
گاردن



سر و سیرت

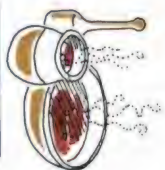


دولما



سر و سینه

پیشانی



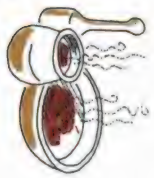
دولما

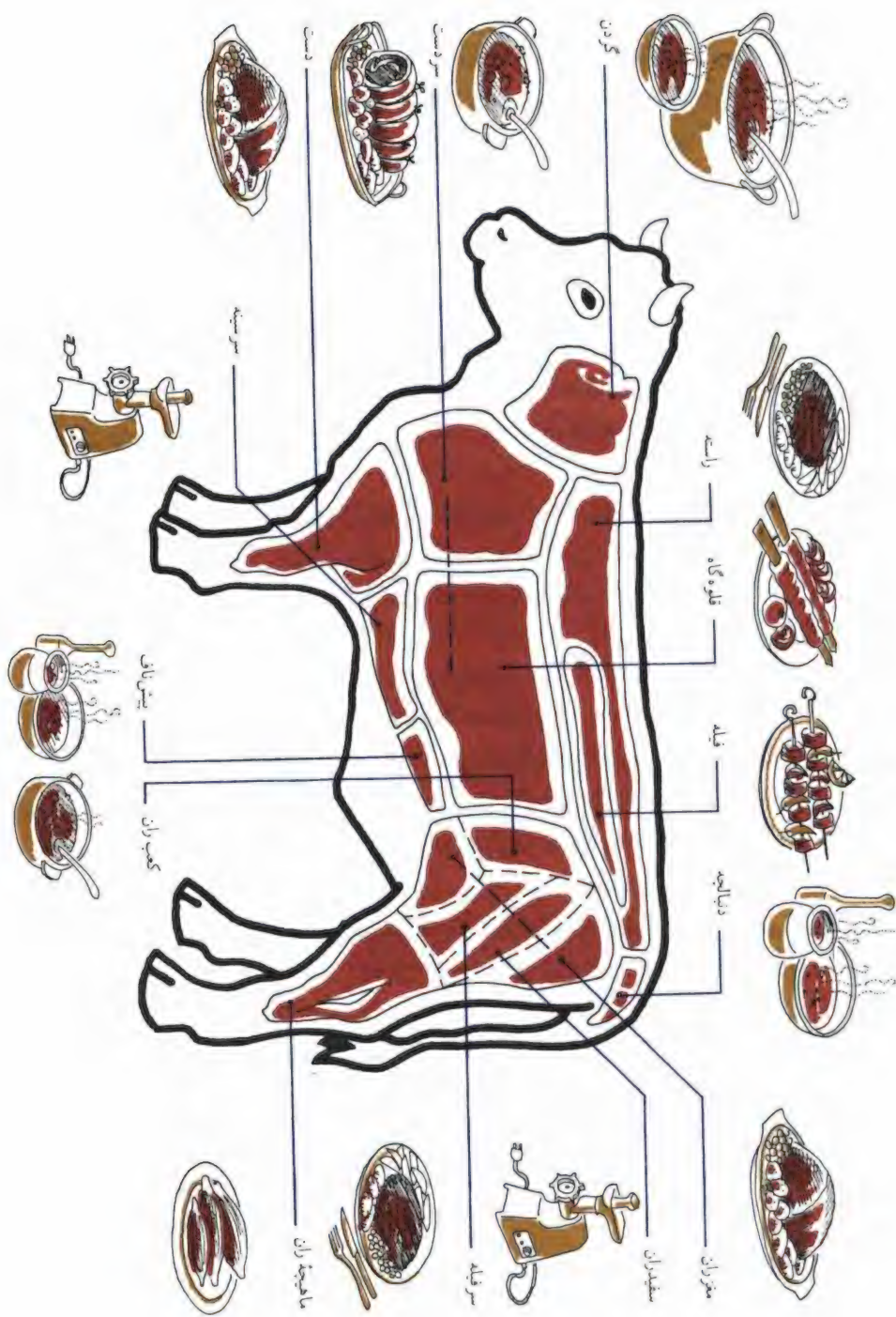


دولما



دولما





گردن

راسته

قلوه گاه

فله

دبالچه

معززان

سینه دران

سر فله

ماهیچه ران

پست مانی

کعبه ران

سر سینه

سر دست

دست

مزه گوشت گوساله شیری یا سفید لزوماً بهتر نیست. گوشت چارپای نوزاد و نارس — بره، گوساله — از چارپای رسیده لطیف تر و پزاتر است؛ ولی گوشت چارپای رسیده مزه بیشتر و قوی تری دارد. (گوشت چارپای پیر البته نه لطیف است و نه خوش مزه.) بنابراین گوشت گاو جوان — یا آنچه در میان ما گوساله نامیده می شود — به عنوان جانشین گوسفند بهتر از گوشت گوساله سفید است، زیرا که این گوشت در خورش ایرانی بی رmq و کم مزه در می آید.

شتر و بزغاله

در شهرهای حاشیه کویر، گوشت شتر هم مصرف دارد، و مردم آن منطقه، به ویژه یزدی ها، آن را «گرم» می دانند. این گوشت کم چربی و اندکی شور مزه است و بیشتر آن را کباب می کنند، یا به جای گوشت گوسفند در خورش به کار می برند. از استخوان خرد کرده شتر می توان آب قلم و چربی فراوان گرفت.

در بعضی از نقاط فارس و حاشیه کویر گوشت بزغاله (بز جوان نر) بیشتر از گوسفند خریدار دارد. گوشت بز ماده مرغوب نیست و «قصاب ناجوانمرد» کسی است که گوشت بز ماده را به جای بزغاله بفروشد و نشانه بزغاله دنبانی است که معمولاً از لاشه آویخته است.

پیر و جوان

به طور کلی، هرچه چارپا پیرتر باشد رنگ گوشت آن تیره تر است، اگرچه بسیار پیش می آید که رنگ گوشت گاو جوان هم سرخ سیر باشد. رنگ گوشت بیات شده هم مایل به تیرگی است. بنابراین رنگ به تنهایی دلیل بر سن چارپا نمی شود. دلیل بهتر استخوان است، که در چارپای جوان مایل به سرخی و کبودی است و مقطع آن سوراخ سوراخ است و در چارپای پیر سفید و توپُر است. به این ترتیب، گوشت تیره رنگ همراه با استخوان سفید و توپُر دلیل قطعی بر پیری چارپا خواهد بود.

تازه و اخته (بیات)

غالب مردم گمان می کنند گوشت هرچه تازه تر باشد بهتر است؛ به این ترتیب گوشتی که ساعتی پیش کشتار شده باشد بهترین گوشت شناخته می شود. نظر آشپزهای باتجربه و کارشناسان گوشت غیر از این است.

آشپزها غالباً توصیه می کنند که گوشت — به ویژه گوشت کباب — را باید دست کم دو سه روز نگه داریم تا بیات شود (بیات کردن به معنای در بیت — خانه — نگه داشتن است؛ این کار را در

خراسان «اخته کردن» گوشت می‌نامند)، وگرنه چغرف و بی‌مزه خواهد بود. کارشناسان می‌گویند در گوشت بیش از بیست جور آنزیم وجود دارد که پس از کشتار روی پروتئین و چربی و مواد کربوهیدرات گوشت عمل می‌کنند و بافت و مزه آن را تغییر می‌دهند. با تجزیه بافت‌های پیوندی، که باعث سفتی گوشت می‌شوند، و تبدیل شدن آن‌ها به مواد ژلاتینی، گوشت نرم و پِزا و خوش‌مزه می‌شود. از این روست که شکارچیان — به ویژه در اروپا و آمریکا — لاشه شکار را از ۷ تا ۱۰ روز — یا بیشتر — در جای خنکی آویزان می‌کنند تا برسد؛ سپس گوشت رسیده را به آشپزخانه می‌برند.

البته در شهرهای بزرگ امروزی گوشت تا از کشتارگاه به دست مشتری برسد دو سه روز در راه می‌ماند. علاوه بر این، مشتری امروزی معمولاً هر بار برای مصرف چند روز خود گوشت می‌خرد و آن را در یخچال نگه می‌دارد. بنابراین در اوضاع امروزی میان کشتار و پخت و پز گوشت به طور طبیعی چند روزی فاصله می‌افتد.

از بابت این چند روز، که در واقع گوشت را برای پخت و پز آماده می‌کند، نباید نگران بود؛ ولی البته ماندن گوشت و فاسد شدن مسأله دیگری است. هرگوشتی که قرار است بیش از دو سه روز در یخچال بماند باید بسته‌بندی شود و به یخ بند انتقال یابد.

برش شقه گوشت



طرز برش و تقسیم‌بندی لاشه گوشت هم مانند سایر چیزها در میان ملل فرق می‌کند، ولی اصول کلی آن کم و بیش یکی است. قصاب لاشه گوشت را از بیخ دُم تا زیرگردن دوشقه می‌کند. هریک از شقه‌ها تقسیماتی دارند که عبارت‌اند از: دست، گردن، سردست، پشت مازه یا راسته، فیله، سینه، دنده و قلوگاه، مغزِ ران و کعبِ ران و گِردِه ران یا ماهیچه. این برش‌های ایرانی را، که کم و بیش با برش‌های اروپایی مطابقت دارد، از لحاظ پخت و پز به سه جور گوشت می‌توان تقسیم کرد.

۱) گوشتی که در تماس مستقیم با آتش کباب می‌شود. (گوشتی که در تابه داغ با اندکی روغن یا بدون روغن بریان می‌شود از همین دست به حساب می‌آید).

۲) گوشتی که در فضای حرارت خشک (یعنی در فر) تنوری یا کوره‌پز می‌شود.

۳) گوشتی که در آب پخته می‌شود.

ماهیچه (دست و گِردِه ران) و گردن و دنده و سرسینه چون باید در آب پخته شوند برش‌هایی هستند که در خورش و آبگوشت و مانند این‌ها به کار می‌روند. ماهیچه کم چربی و لعاب‌دار و نسبتاً دیرپز است؛ گردن کم چربی و لطیف است، ولی همراه با استخوان است و قطعات گوشت لخم آن درشت نمی‌تواند باشد. دنده چرب و نازک است و غالباً در آبگوشت و لای پلو مصرف می‌شود؛ سینه چرب و لطیف است و برای خورش و ته چین مناسب است؛ ماهیچه و گردن را لای پلو هم می‌گذارند؛ مغزِ ران را، که بی‌چربی و قدری خشک است، در خورش هم می‌توان به کار برد، اگرچه

بهترین برش برای خورش محسوب نمی‌شود، مگر برای خورش قیمه. مغز ران بره و گوساله خیلی جوان لطیف است و آن را کباب هم می‌توان کرد، ولی به سبب نارس بودن برای خورش چندان مناسب نیست. پشت مازه یا راسته را معمولاً به کباب یا بیفتک و استیک اختصاص می‌دهند، زیرا که در تماس با آتش زود پخته می‌شود ولی در خورش خیلی خوب از آب در نمی‌آید. فیله بخش لطیف‌تر راسته است و معمولاً گران‌ترین برش گوشت است، ولی گاهی مزه آن به خون و جگر نزدیک است و بعضی از خورندگان کباب راسته را بر فیله ترجیح می‌دهند. شانه و کعب ران یک پارچه را می‌توان تنوری کرد. قلوه گاه هم مانند دنده و سینه در آبگوشت ولای پلو و گاهی در خورش به کار می‌رود.

گوشت چرخ کرده معمولاً از زواید برش‌های دیگر، به جز ماهیچه، تهیه می‌شود، اگرچه برای تهیه گوشت چرخ کرده بی‌چربی بهترین برش مغز ران است. گردن در واقع از تعداد زیادی ماهیچه کوچک تشکیل شده است، و چون مقدار زیادی هم استخوان دارد بهترین کاربرد آن شاید این باشد که ابتدا آن را یخنی کنیم (نگاه کنید به فصل آب یخنی، آب گوشت، صفحه ۳۵۱) و پس از گرفتن استخوان در غذاهایی مانند هلیم و آش، یا حتی در خورش، به کار ببریم.

سردست و کعب ران گاو بسیار جوان را می‌توان تنوری (رُست) یا حتی استیک کرد. اگر گاو زیاد جوان نباشد، پیش از تنوری کردن گوشت بهتر است آن را بخارپز کنیم و سپس آن را در فر داغ بگذاریم تا بریان شود.

راسته و فیله را می‌توان از ستون فقرات جدا کرد و به صورت کباب برگ یا کنبه (یا به تلفظ جاری تهران چنبه) به سیخ کشید، یا با استخوان مُهره مُهره برید. این برش‌ها را می‌توان روی آتش کباب کرد یا در تابه انداخت. (در این صورت کثلت دسته‌دار نامیده می‌شود.) آخر این که در بیخ دنبه گوسفند مهره‌ای به نام دنبالچه (یا دمبلیچه) هست که گوشت لطیف و چربی فراوان دارد. دنبالچه معمولاً به آبگوشت اضافه می‌شود.

چرخ کردن، خرد کردن و کوبیدن گوشت



برای خورش‌های ایرانی گوشت را معمولاً به اندازه یک بند انگشت یا اندکی بزرگ‌تر یا کوچک‌تر می‌برند، به جز خورش قیمه که گوشت آن را نخودی خرد می‌کنند. (در گذشته ظاهراً با نوعی کارد منحنی دسته‌دار یا قمه گوشت را برای این خورش ریز ریز یا «قیمه قیمه» می‌کرده‌اند. این کار را «قمه کشیدن» هم می‌نامیده‌اند (نگاه کنید به فصل خورش قیمه، صفحه ۸۵۰).)

گوشت چرخ کرده را امروز از هر قصابی می‌توان خرید، ولی از آنجا که نگه‌داری گوشت چرخ کرده صلاح نیست، همچنین گوشت چرخ کرده بی‌چربی در قصابی کمتر به دست می‌آید، بسیاری از مردم ترجیح می‌دهند که گوشت را هنگام پخت و پز در خانه چرخ کنند. پیش از به وجود آمدن چرخ گوشت غذاهایی مانند کوفته و کباب کوبیده را — چنان که از اسم‌شان پیداست — با گوشت

کوبیده درست می‌کردند. این گوشت در هاون سنگی با دسته چوبی کوبیده می‌شد و آنچه به دست می‌آمد نوعی خمیر بسیار همگیر بود. گوشت چرخ کرده آن همگیری لازم را ندارد؛ به همین دلیل مایه کباب کوبیده را باید مدتی مالش داد تا روی آتش از سیخ نریزد. امروز چرخ هرکاره (فود پرویسور) تا حدی جانشین هاون قدیم شده است.

گوشت چرخ کرده را اگر در چرخ هرکاره یا چرخ «یک دو سه» چند لحظه‌ای بگردانیم خمیری نظیر گوشت هاون کوب به دست می‌آید. ولی باید هشدار داد که اگر تمام گوشت کباب کوبیده را در چرخ هرکاره بگردانیم، کباب سفت می‌شود. بهترین راه این است که مقداری از گوشت چرخ کرده (حدود یک چهارم آن) را در چرخ هرکاره بگردانیم و به مایه کباب یا کوفته بزنیم. این گوشت که بسیار همگیر است مانع ریزش کباب یا وارفتن کوفته می‌شود.

نگه داری گوشت

با فرض این که گوشتی که به دست شما می‌رسد به اندازه کافی «رسیده» است، یعنی سه چهار روزی از کشتار آن گذشته و برای پخت و پز آماده است، گوشت خریده شده را می‌توان تا سه چهار روز دیگر در یخچال نگه داشت. هرچه اندازه گوشت بزرگ‌تر باشد مدت بیشتری می‌توان آن را نگه داشت. گوشت خرد کرده یا چرخ کرده، یا ماشین شده (برای بیفتک)، خیلی زود فاسد می‌شود؛ این گوشت را بهتر است تا ۲۴ ساعت پس از خرید مصرف کنیم. اگر ناچار باشیم بیش از این نگه داریم، بهتر است آن را در کیسه نایلکس ببندیم و در یخ بند بگذاریم. برش گوشت اگر پوشش چربی داشته باشد در یخچال بهتر می‌ماند، ولی در هر حال بهتر است آن را در یک ورقه یا کیسه نایلکس بپیچیم، ولی یکی دو جای آن را سوراخ کنیم، به طوری که مختصر هوایی در آن جریان داشته باشد (این کار در مورد گوشت یخ بسته در یخ بند درست نیست).

به طور کلی، مدت نگه داری گوشت را می‌توان چنین معین کرد: چرخ کرده، ۱ شبانه روز؛ خرد کرده، ۲ شبانه روز؛ استیک، ۲-۴ شبانه روز؛ ژیکو یا رُست، ۳-۵ شبانه روز. این نکته را هم باید در نظر داشت که گوشت گوسفند، به واسطه چربی بیشتری که دارد، قدری زودتر از گوشت گاو رو به فساد می‌رود؛ بنابراین مدت نگه داری گوشت گوسفند را باید کمی کوتاه‌تر حساب کرد.

یخ بندی گوشت

گذاشتن گوشت در یخ بند تنها راه نگه داری گوشت است برای مدت نسبتاً دراز، بدون آن که تغییر نمایانی در رنگ و طعم و عطر گوشت ملاحظه شود. اما واقعیت این است که در گوشت یخ بسته تغییرات مهمی روی می‌دهد، که اساساً عبارت است از تبدیل آب موجود در نسج گوشت

به بلورهای یخ، و در نتیجه جدا شدن مواد معلق در آب — یعنی مواد رنگی و عطری و غیره — از این بلورها. در موقع باز شدن یخ گوشت این مواد و آب دوباره با هم جمع نمی‌شوند، بلکه در کنار هم می‌مانند. به همین دلیل است که هنگام باز شدن یخ گوشت مقداری خونابه از گوشت خارج می‌شود. این خونابه محلول همان موادی است که از یاخته‌های گوشت آزاد شده است. بنابراین دوباره یا سه باره یخ‌بندی گوشت باعث ضایع شدن مقداری از طعم و عطر و ارزش غذایی آن می‌شود. (این نکته در مورد سایر مواد غذایی هم صادق است).

برای جلوگیری از این ضایعات، هرگاه گوشتی را از یخ‌بند بیرون می‌آوریم باید پس از باز شدن یخ آن را بپزیم. نگه‌داری گوشت پخته در یخچال بهتر از نگه‌داری گوشتی است که یخش باز شده و خونابه‌اش راه افتاده است.

درون یخ‌بند محیط خشکی است، زیرا که ذرات آب در آن وجود ندارد؛ از این رو اگر گوشت یخ‌بسته خوب بسته‌بندی نشده باشد سطح آن آب خود را از دست می‌دهد و مانند چیزی که زیر آفتاب مانده باشد خشک می‌شود. این خشکیدگی را می‌توان سوختگی یخ‌بند (سوختگی فریزر) نامید. علاج سوختگی یخ‌بند فقط این است که قسمت سوخته گوشت را ببریم و دور بیندازیم.

برای جلوگیری از سوختگی باید گوشت را طوری بسته‌بندی کنیم که هوای درون بسته با هوای یخ‌بند ارتباط نداشته باشد. برای این منظور کیسه نایلون یا نایلکس وسیله خوبی است؛ ولی توجه داشته باشید که تیزی استخوان گوشت، یا خود گوشت یخ‌بسته، می‌تواند کیسه را سوراخ کند. برای اطمینان خاطر می‌توان گوشت استخوان‌دار را نخست در چند لایه کاغذ پیچید و سپس در کیسه گذاشت. گوشت بی‌استخوان را باید نخست در کیسه نایلکس گذاشت و هوای آن را خالی کرد و در کیسه را گره زد و سپس بسته را در کاغذ پیچید تا کیسه در تماس با بسته‌های دیگر صدمه نبیند. گوشت یخ‌بسته را نباید بیش از یکی دو ماه در یخ‌بند نگه‌داشت. زیرا کیفیت گوشت پایین می‌آید؛ به علاوه، از فضای یخ‌بند کمتر استفاده می‌شود.

برای پرهیز از بی‌مصرف ماندن گوشت — و سایر مواد — یخ‌بسته، باید روی هر بسته نام جنس و تاریخ یخ‌بستن آن نوشته شود تا همیشه بتوانیم تشخیص دهیم که در هر بسته چیست و چه مدت از عمر آن در یخ‌بند می‌گذرد.

بازکردن یخ گوشت

باز شدن یخ گوشت، برعکس یخ‌بستن آن، بهتر است به کندی صورت بگیرد، تا بافت گوشت هر چه کمتر صدمه ببیند. به این دلیل بهترین جا برای باز شدن یخ گوشتی که از یخ‌بند بیرون آمده باشد درون یخچال است، زیرا که باز شدن یخ در فضای سرد یخچال چندین ساعت طول می‌کشد. گوشت پخته یا یخنی برای پخت و پز احتیاجی به باز شدن ندارد، بلکه می‌توانیم آن را به همان صورت یخ‌بسته در دیگ بار بگذاریم.

خواباندن گوشت در مایه

گوشتی را که باید کباب یا بریان یا کوره پز شود گاهی قبلاً در مایه ای می خوابانند. این کار، که می توان آن را پروراندن گوشت هم نامید، ممکن است گوشت را نرم کند یا عطر و مزه آن را تغییر دهد؛ از طرف دیگر، دست کم به نظر بعضی از مراجع، پروراندن گوشت در مایه، به ویژه اگر مایه نمک داشته باشد، از ارزش غذایی گوشت می کاهد. زیرا که مقداری از خونابه گوشت در مایه حل می شود و از دست می رود. با این حال، این کار نزد بهترین آشپزها هم معمول است.

ترکیب مایه ای که برای پروراندن گوشت تهیه می شود فرق می کند و در جای خود خواهد آمد؛ آنچه اینجا می توان گفت این است که برای هرکیلو گوشت حدود یک پیمانه مایه لازم است، و خواباندن گوشت در مایه زمان پخت آن را کوتاه تر می کند.

قرمه کردن گوشت

قرمه نوعی کنسرو گوشت گوسفند است که در گذشته برای فصل زمستان تهیه می شده است. تهیه آن در گذشته به این صورت بوده است که تمام برش های گوشت گوسفند پروار و پُر چربی را، به جز برش های پرده دار مانند دنده و قلوه گاه، خرد می کردند و با مقدار کمی آب و اندکی نمک در دیگ یا پاتیل مسی می جوشانند تا شعله گوشت (چربی لای آن) آب شود و گوشت در روغن خودش بپزد؛ سپس گوشت پخته را با روغن در خیک یا خمره می ریختند و در هوای زمستانی نگه می داشتند. در بسیاری از جاها، از جمله در شهرهای حاشیه کویر، گوشت قرمه را در شکمبه گوسفند یا گوساله می ریزند؛ هنگام پخت و پز قرمه را خرد یا ورقه ورقه می کنند و پوسته شکمبه را دور می اندازند. امروز با وسایل جدید نیز می توان قرمه تهیه کرد و در یخ بند نگه داشت.

نمک زدن گوشت

هرگاه روی گوشت نمک بپاشیم بافت گوشت خود را جمع می کند و خونابه آن راه می افتد. این خونابه بخشی از مواد غذایی است که طعم و عطر گوشت به آن بستگی دارد و به این ترتیب به هدر می رود؛ اگر بخواهیم گوشت را نگه داریم باید آن را پیش از نمک زدن در روغن تفت بدهیم یا بریان کنیم تا منافذ آن بسته شود و خونابه را در خود نگه دارد. به این دلیل است که گوشت ژیکو و رُست و خورش را پیش از پختن در روغن تفت می دهند، و به بیفتک یا استیک هم پس از بیرون آمدن از تابه نمک می پاشند.

پختن گوشت دیرپز

لطفات و پزا بودن گوشت نه تنها به سن چارپا بستگی دارد، بلکه به نژاد آن و طرز نگه داری و تغذیه آن هم مربوط می شود. سفتی و ناپزایی گوشت به سبب فراوانی بافت های پیوندی و کمبود چربی است. به همین دلیل است که کباب کُنجه را غالباً همراه با دنبه به سیخ می کشند، تا هنگام آتش دیدن گوشت چربی در بافت آن جذب شود و آن را نرم کند. همین کار را با رُست و ژیکو هم می توان کرد — یعنی می توان پیش از پختن با نیش کارد شکاف هایی در گوشت داد و در هر شکافی یک تکه شعله یا دنبه گذاشت.

بعضی از آشپزها کمی جوش شیرین به گوشت دیرپز می زنند و معتقدند که با این کار گوشت زودتر پخته می شود. اگر هم این اعتقاد درست باشد، مراجع بهداشتی جدید استفاده از جوش شیرین را توصیه نمی کنند، زیرا که معتقدند جوش شیرین ارزش غذایی گوشت را کم می کند؛ به علاوه، مقداری سدیم از جوش شیرین در غذا باقی می ماند که بعضی اشخاص از آن پرهیز دارند.

راه واقعی پختن گوشت دیرپز این است که آن را روی آتش ملایم بار بگذاریم و به مدت درازی بپزیم. دیرپز بودن گوشت لزوماً دلیل بر بد طعم بودن آن نیست، ولی گوشت سفت پس از پخته شدن هم لطافت گوشت نرم را پیدا نمی کند، و بهترین مصرف آن در غذاهایی است که با گوشت چرخ کرده درست می شوند.

استیک سفت را می توان پیش از بریان کردن کوبید. این کار بافت گوشت را خرد می کند، یعنی کاری را که دندان خورنده باید بکند چکش یا گوشت کوب انجام می دهد. حکمت «ماشین کردن» استیک (یا به اصطلاح «بیفتک کردن» راسته) هم چیزی جز این نیست و «ماشین بیفتک زنی» برای همین منظور ساخته شده است. راسته نرم و زودپز نیازی به ماشین کردن ندارد.

اگر «ماشین بیفتک زنی» مرتباً شسته و گندزدایی نشود، چرخ دنده های آن جای بسیار مساعدی برای رشد و تکثیر انواع میکروب های خطرناک خواهد بود. به همین دلیل در سال های اخیر این ماشین در اروپا کمابیش منسوخ شده است.

مواد تَر دکننده ای هم وجود دارد که زدن آن ها به گوشت باعث می شود که بافت های پیوندی گوشت متلاشی شوند. اما نرمی یا تردی حاصل از این کار نوعی حالت خاک مانند دارد که برای بسیاری از خورندگان خوشایند نیست.

از این ها گذشته، در بعضی از کشورهای غربی به گاوهای پیر پیش از کشتار آنزیم خاصی تزریق می کنند که هنگام پخت و پز باعث نرمی گوشت می شود. این گوشت معمولاً حالت ژله ای و بی مزه ای پیدا می کند و گویا خوردن آن چندان بهداشتی هم نیست. در هر حال، تزریق این آنزیم ظاهراً هنوز در گاوداری های کشور ما رسم نشده است.

خواباندن گوشت استیک لای چند ورقه کیوی (۵-۱۰ دقیقه) آن را نرم و زودپز می کند. از آنجا که تا به حال هیچ عیبی بر خوردن کیوی گرفته نشده، شاید این بهترین راه آماده کردن گوشت سفت برای

کباب و استیک و اصولاً زودپز کردن گوشت دیرپز باشد. گوجه فرنگی هم تا حدی همین خاصیت را دارد.

تفت دادن گوشت

گوشت را پیش از پختن غالباً در روغن تفت می‌دهند — چه برای خورش و چه برای بخارپز کردن و بریان کردن، و حتی در مواردی برای تنوری کردن. غرض از تفت دادن گوشت این است که منافذ آن بسته شود تا خونابه از آن بیرون نزند و طعم گوشت در خود آن بماند. اگر مقدار گوشت خورش زیاد باشد تفت دادن آن در یک دیگ دشوار است؛ گوشت آب می‌اندازد و چنان که باید تفت نمی‌خورد. برای حل این مشکل می‌توان گوشت خرد کرده را دو سه بخش کرد و هر بخش را جداگانه تفت داد. روغن تفت دادن باید هر چه کمتر باشد.

گوشت رُست یا ژیکو را پیش از تفت دادن باید خوب خشک کنیم، و گرنه باعث پریدن روغن داغ می‌شود. تمام سطح خارجی گوشت را باید در تابه گرداند و سرخ کرد، ولی اگر بخشی از این سطح بسوزد، طعم سوختگی به آب گوشت منتقل می‌شود و سسی را که می‌توان از این آب درست کرد خراب می‌کند. پیش از گذاشتن گوشت در تابه شعله را پایین بکشید و گوشت را با آتش ملایم تفت بدهید تا عمق تفت خوردگی بیشتر بشود. بعضی از آشپزها کمی پیاز خرد کرده یا سیر هم در روغن تفت می‌ریزند؛ ولی از آنجا که پیاز و سیر زودتر از گوشت سرخ می‌شود گاهی این کار باعث سوختن پیاز و سیر می‌شود. می‌توان پیاز و سیر را جداگانه سرخ کرد و در آب ژیکو ریخت. (نگاه کنید به ژیکو یا رُسیف در فصل حاضر، صفحه ۲۴۹).

بریان کردن گوشت

بریان کردن نوعی کباب کردن است، با این تفاوت که گوشت بریان قبلاً پخته یا نیم‌پز شده است و آن را در کنار یا در زیر شعله آتش قرار می‌دهند، نه بالای آن. یک نمونه از بریان پزی غذای معروف بریانی اصفهان است، که گوشت پخته و چرخ کرده‌ای است که آن را در کوره هم آتش می‌دهند. گوشت پخته را می‌توان پیش از بردن سر سفره در فر یا زیر شعله (گریل) بریان کرد تا رویه آن طلایی شود.

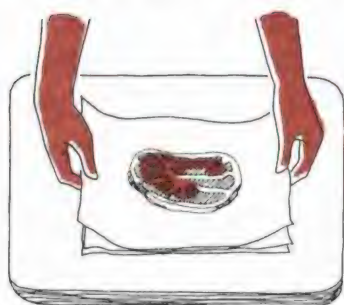
یخنی پزی

گوشت ماده‌ای است که پختن آن ممکن است ۳ ساعت یا بیشتر طول بکشد. این کار امروزه با بودن اجاق‌های نفتی و برقی و گازی دشوار نیست، ولی در گذشته باید گوشت را روی اجاق‌های هیزمی بار می‌گذاشتند و برای نگه داشتن آتش پای اجاق می‌ایستادند؛ به این دلیل پختن گوشت

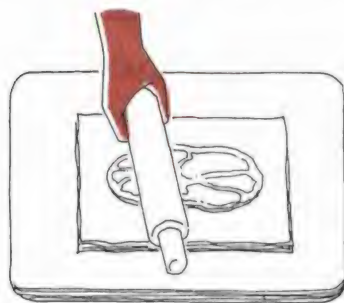
کار آسانی نبوده است. برای رفع این دشواری، در زمان‌های پیش از رواج اجاق‌های جدید، صنفی به نام یخنی پز وجود داشت. یخنی پز مقدار زیادی گوشت را آب پز می‌کرد و گوشت پخته را، که یخنی نامیده می‌شد، می‌فروخت. مردم یخنی را همراه با مقداری آب گوشت می‌خریدند و آن را در تهیه انواع غذاهای گوشتی به کار می‌بردند. به این ترتیب پخت و پز بسیار آسان‌تر می‌شد. پس از آمدن اجاق‌های جدید یخنی پزی رفته رفته از میان رفت و فراموش شد.

در زندگی امروزی، که کمبود وقت و شتاب در تهیه غذا یکی از مشخصات بارز آن است، یخنی پزی در خانه زنده شده است؛ به این ترتیب که بعضی از کدبانوها مقداری گوشت را یک جا می‌پزند و سپس در کیسه‌های نایلکس در یخ‌بند نگه می‌دارند و هنگام تهیه خورش و انواع غذاهای گوشتی این یخنی خانگی را به کار می‌برند. به این ترتیب زمان پخت و پز غذا را می‌توان از ۳-۴ ساعت به حدود نیم ساعت کاهش داد.

نکته‌ای که در به کار بردن گوشت یخنی باید در نظر داشت این است که این گوشت حتماً باید با مقداری آب همراه باشد؛ زیرا که هنگام پختن یخنی مقداری از اجزای گوشت در آب یخنی حل می‌شود، و اگر یخنی بدون آب را در خورش بیندازیم خورش بی‌رمق و کم مزه در می‌آید.



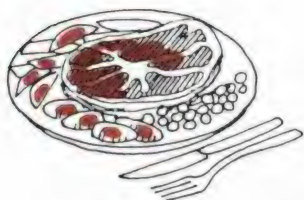
استیک را می‌توان لای دو ورق نایلون گذاشت...



... و با نورد اندکی کوبید

استیک

استیک تکه گوشتی است که از یک بخش بسیار نرم و زود پز چارپا — معمولاً راسته گاو جوان — با برش عمود بر الیاف گوشت (روش فرنگی) انتخاب می‌شود و آن را با اندکی روغن در تابه داغ می‌اندازند، و در حقیقت نوعی کباب است. رسم خوردن استیک به شکل امروزی از گاوداران آمریکایی برجا مانده است، که گوشت فراوان داشتند ولی از لحاظ وقت و وسایل پخت و پز، از جمله حوصله، معمولاً در مضیقه بودند و گوشت‌شان را در آتش و روی سنگ داغ برای خوردن آماده می‌کردند. تابه‌ای که در آشپزخانه برای سرخ کردن استیک به کار می‌رود جانشین هیزم و سنگ داغ زمان‌های گذشته است. در تابه استیک روغن بسیار کم به کار می‌رود، و گاهی اصلاً به کار نمی‌رود. تابه استیک پزی معمولاً از جنس آهن ضخیم یا چدن است، برای آن که پس از تماس با گوشت حرارت خود را نگه دارد. کف بعضی از تابه‌ها را میله میله درست می‌کنند، برای آن که گوشت فقط با چند میله داغ تماس پیدا کند و اثر آن‌ها روی استیک بماند.



برای سرخ کردن استیک نخست یک تابه سنگین (آهنی یا چدنی) را روی آتش بگذارید تا داغ شود، آنگاه اندکی روغن یا کره در آن بیندازید و بگردانید تا کف تابه را چرب کند، سپس گوشت را کف تابه فرش کنید و منتظر شوید تا خونابه روی آن پیدا شود. در این موقع گوشت را برگردانید و شعله را پایین

بکشید. بریان شدن روی دوم استیک هم تقریباً به اندازه روی اول زمان می‌برد. توجه داشته باشید که استیک اگر بیش از اندازه بریان شود خشک و سفت می‌شود. استیک را در سه درجه از پختگی درست می‌کنند و در رستوران‌های فرنگستان معمولاً از خورنده می‌پرسند که استیک خود را به چه صورتی می‌خواهد. این سه درجه را می‌توان خون‌دار و آب‌دار و مغز پخت نامید (← صفحه ۱۲۰۲). استیک خون‌دار رویه سرخ کرده و مغز خام دارد و اگر آن را با کارد ببریم، خونابه از آن بیرون می‌زند. مغز استیک آب‌دار گلی کم رنگ و خونابه آن بی رنگ است. در استیک مغز پخت هیچ اثری از سرخی دیده نمی‌شود و آبی هم از آن بیرون نمی‌زند.

زمان لازم برای پختن استیک بستگی دارد به قطر ورقه گوشت و جنس تابه و این که بخواهیم آن را خون‌دار برداریم یا آب‌دار یا مغز پخت. این کار از ۵ تا ۱۰ دقیقه طول می‌کشد، ولی در هیچ صورتی آتش دادن استیک به این معنی نیست که آن را مانند شامی در روغن بغلتانیم و این رو و آن رو کنیم. پاشیدن نمک را بهتر است به خورنده استیک واگذار کنیم. اگر استیک از گاو پروار باشد در میان راسته آن رگه‌های سفید چربی به چشم می‌خورد، و می‌توان آن را راسته مرمری نامید. مرغوب‌ترین نوع استیک از همین راسته مرمری به دست می‌آید، و می‌توان آن را بدون روغن در تابه چدنی انداخت.

کباب



گوشت کباب از راسته گوسفند و گاو، یا از ران و شانه بره و گوساله جوان است، و باید قبلاً بیات شده باشد. گاهی گوشت کباب را در مایه‌ای، مانند ماست و پیاز یا آب لیمو و پیاز و مانند این‌ها، می‌خوابانند تا طعم مایه را به خود بگیرد و قدری تردتر شود (برای خواباندن گوشت در مایه، نگاه کنید به صفحه ۲۴۳). بسیاری از خورندگان، کباب ساده گوشت خوب را ترجیح می‌دهند.

کباب یا ورقه نازکی از گوشت است، که کباب برگ نامیده می‌شود، یا تکه‌هایی است به اندازه گردو یا کمی درشت‌تر و کباب کنبه (یا چنبه) نام دارد. در هر صورت گوشت کباب به سیخ کشیده می‌شود و چند لحظه روی آتش زغال قرار می‌گیرد. گاهی گوشت کباب کنبه را از برش‌هایی غیر از راسته و فیله انتخاب می‌کنند. در این صورت چارپا باید جوان و دارای گوشت

نرم باشد. معمولاً لای کنجه‌های گوشت کنجه‌های دنبه یا شله هم به سیخ می‌کشند تا چربی آن گوشت را نرم کند. کباب هم مانند استیک ممکن است خون‌دار، آب‌دار یا مغز پخت باشد، ولی هرگز نباید زیاد آتش ببیند، وگرنه خشک و سفت می‌شود.

امروز طعم دنبه یا شله به مذاق بسیاری از اشخاص خوش نمی‌آید. به جای این‌ها می‌توان کره آب کرده، یا حتی روغن مایع به گوشت کبابی مالید. این کار را می‌توان در روند کباب کردن گوشت ۲-۳ بار تکرار کرد تا گوشت مقداری چربی جذب کند. در مورد گوشت کبابی کم چربی این کار لازم است، وگرنه کباب خشک در می‌آید.

به گوشت کبابی پیش از آتش دادن نمک نباید پاشید، زیرا که نمک باعث جمع شدن بافت گوشت و بیرون آمدن خونابه گوشت می‌شود. در نتیجه کباب هم خشک می‌شود و هم مقداری از مزه خود را از دست می‌دهد. به این دلیل همیشه بهتر این است که نمک را پس از برداشتن کباب از روی آتش روی آن بپاشند، یا این که اصولاً بدون نمک سر سفره بگذارند تا خورنده به کباب خود نمک بزنند. آنچه در مورد نمک گفته شد مربوط به کباب برگ و کباب کنجه و مانند این‌هاست و در مورد کباب کوبیده صادق نیست. به مزاج کباب کوبیده همیشه اندکی نمک زده می‌شود.

نگه‌داری گوشت پخته

گوشت پخته را البته در یخچال نگه می‌داریم، ولی باید آن را پیش از سرد شدن در ظرف در بسته‌ای گذاشت یا در کیسه نایلکس پیچید تا در معرض باکتری‌های فاسد کننده قرار نگیرد. پس از سرد شدن گوشت می‌توان آن را به یخچال منتقل کرد.

این تصور در میان بعضی از مردم وجود دارد که گوشت در ظرف در بسته «عرق می‌کند»، و عرق باعث فساد می‌شود. ولی عامل فساد موجودات زنده ذره بینی (میکروارگانیسم‌ها) هستند، نه عرق گوشت. البته میکروارگانیسم‌ها در محیط مرطوب بهتر فعالیت می‌کنند، و احتمالاً همین امر باعث پیدا شدن آن تصور شده است.

گرم کردن گوشت پخته

اگر بخشی از ژیکو یا رسیف در یخچال مانده باشد، فقط به اندازه مصرف از آن بپزید و گرم کنید، چون گرم کردن دوباره و سه باره گوشت را ضایع می‌کند. اگر ژیکو سس داشته باشد، نخست سس را گرم کنید و سپس ورقه‌های ژیکو را در آن بگذارید. اگر سس نباشد، اندکی آب در ظرف دردار پای گوشت بریزید، در ظرف را بگذارید، و شعله را پایین بکشید. فر موج پز (مایکروویو) برای گرم کردن گوشت، و غذای سرد به طور کلی، وسیله خوبی است (برای این کار نگاه کنید به فصل فر موج پز، صفحه ۱۸۰۷).

بریدن گوشت پخته

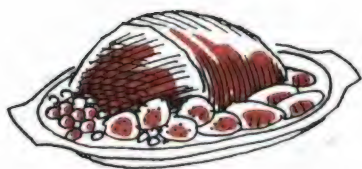


ورقه ورقه کردن ران با کارد برش

گوشت پخته را می‌توان در آشپزخانه یا سر سفره برید. بریدن گوشت سر سفره بیشتر در شام نشسته و تشریفاتی مرسوم است. در شام ایستاده گوشت را باید در آشپزخانه برید، چون که سر سفره فرصتی برای این کار نیست. برای بریدن گوشت کارد بلند و نازکی لازم است، که باید تیز شود. طرز تیز کردن کارد با کارد تیزکن (مصل) در تصویر صفحه ۱۷۸ نشان داده شده است. گوشت سرد را بهتر می‌توان برید و بریدن گوشت داغ غالباً باعث خرد شدن آن می‌شود. اگر بخواهیم گوشت را گرم ببریم، باید ۱۰-۱۵ دقیقه پس از بیرون آمدن آن از فر این کار را بکنیم. به این ترتیب احتمال خرد شدن گوشت کمتر خواهد بود. راه دیگر این است که گوشت را پس از سرد شدن ببریم، سپس هنگام چیدن سفره اندکی سس یا روغن روی آن بدهیم و آن را چند دقیقه در فر داغ بگذاریم، همین قدر که گرم شود.

در هر حال گوشت را باید در جهت خلاف رشته‌های خود گوشت برید؛ یعنی کارد باید رشته‌ها را قطع کند، وگرنه گوشت رشته رشته می‌شود. گوشت را روی تخته بگذارید، با یک دست آن را نگه دارید و با دست دیگر کارد را مانند اره در خلاف جهت رشته‌های گوشت روی آن بکشید، ولی فشار نیاورید. هر ورقه‌ای را که می‌برید بخواه‌بانید. اگر احتمال نمی‌دهید تمام گوشت خورده شود، فقط به مقدار لازم ببرید، چون نگه داری گوشت یک پارچه آسان‌تر است. گوشت بریده شده را به همان ترتیبی که هست از روی تخته توی دیس بلغزانید.

ژیگو یا رُسیف؟



ژیگو (gigot) در زبان فرانسوی به معنای ران پره و گوسفند و بز است، ولی در زبان فارسی این کلمه غالباً به ران پخته گوساله اطلاق می‌شود. دلیل این امر هر چه باشد بحث لغوی است و چندان ربطی به آشپزی ندارد؛ واقعیت این است که وقتی ما فارسی زبان‌ها از ژيگو

سخن می‌گوییم منظورمان چیزی است که فرانسوی‌ها آن را رسیف (rosbif) می‌نامند، و این هم در حقیقت صورت فرانسوی نوعی غذای انگلیسی است که خود انگلیسی زبان‌ها آن را روست بیف (roast beef) می‌نامند — یعنی گوشت گاو تنوری یا بریان.

ولی میان ژيگوی ایرانی و رسیف فرانسوی یک تفاوت دیگر هم وجود دارد، و آن این است که

رسیف در حرارت خشک — در فر — پخته می‌شود و ژيگو در ديگ، با آب کم و آتش ملایم. در واقع پخت و پز با حرارت خشک، یا تنوری کردن گوشت، در آشپزخانه ایرانی هرگز رایج نشده است. دستور تنوری کردن یا کوره پز کردن گوشت (رسیف) و ديگ پز کردن گوشت (ژيگو) در جای خود خواهد آمد. آنچه اینجا می‌توان گفت این است که گوشت ژيگو (ديگ پز) و گوشت رسیف (تنوری) از برش‌های متفاوتی انتخاب می‌شوند. به طور کلی برش‌های ناحیه پشت چارپا، یعنی شانه و پشت مازه و بالای قلوه‌گاه و کعب‌ران برای کوره پز کردن مناسب شناخته می‌شوند، و برش‌های ناحیه زیرین، یعنی دست و سینه و دنده و گردن و ران برای ديگ پز کردن.

گوشت ژيگو یا رسیف را باید دو سه ساعتی پیش از پخت و پز از یخچال بیرون آورد تا هوای آشپزخانه را بگیرد. ژيگو را باید نخست در روغن تفت داد و سپس در ديگ بار گذاشت تا سطح آن برشته و منافذش بسته شود. بعضی از آشپزها با گوشت رسیف (تنوری) هم همین کار را می‌کنند. برای تنوری کردن گوشت، حرارت فر باید میان ۱۷۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد باشد. مدت پخت به جنس گوشت و سن چارپا و قطر گوشت و درجه پختگی بستگی دارد. گوشت تنوری را هم بعضی از خورندگان خون‌دار می‌پسندند و بعضی مغز پخت. نوعی دماسنج (مانند شاخک حساس در فر موج پز) برای گوشت تنوری وجود دارد که میله آن را در گوشت فرو می‌کنند، به طوری که سر میله در مرکز گوشت قرار می‌گیرد. هرگاه دماسنج حرارت مرکز گوشت را برابر با حرارت فر نشان دهد، گوشت پخته است. اما آشپزهای باتجربه با دید زدن گوشت و دست زدن به آن درجه پختگی را تشخیص می‌دهند. اگر سطح خارجی گوشت برشته و بدنه آن سفت باشد، گوشت مغز پخت شده است. اگر بدنه حالت لاستیکی داشته باشد، خون‌دار است. یا فرو کردن یک میله در گوشت هم می‌توان به درجه پختگی آن پی برد: اگر خونابه سرخ رنگ بیرون زد، گوشت خون‌دار است؛ اگر خونابه کم رنگ باشد، آب‌دار است؛ اگر بی‌رنگ و اندک باشد، مغز پخت است.

گوشت تنوری یا کوره پز باید با حرارت خشک پخته شود. اگر در بافت گوشت چربی کافی وجود داشته باشد و سطح آن را هم یک لایه چربی پوشانده باشد، حرارت خشک باعث خشکیدگی و سفتی گوشت نمی‌شود. اگر گوشت کم چربی باشد، و به ویژه اگر سطح آن پوشش کافی نداشته باشد، باید در جریان پخت چند بار از روغن خود گوشت که در ظرف زیر آن جمع می‌شود روی آن بدهیم. برای این کار نوعی آب‌دزدک یا پوآر با لوله بلند ساخته‌اند که با آن می‌توان روغن را برداشت و روی گوشت ریخت؛ این کار را با یک قاشق دسته بلند هم می‌توان انجام داد.

اگر بدنه گوشت تنوری چربی نداشته باشد، می‌توان چند تکه کوچک دنبه یا شعله را با نیش‌کارد در آن فرو کرد. این کار به نرمی و لطافت رسیف کمک می‌کند.

سفید کردن گوشت



در آشپزی فرنگی گاهی گوشت را پیش از پخت و پز به اصطلاح «سفید می‌کنند». منظور از سفید

کردن در اینجا این است که گوشت یک پارچه را در دیگ آبی که روی آتش تیز می‌جوشد می‌گذارند و پس از آن که آب باز به جوش آمد و یکی دو جوش زد برمی‌دارند و در آب‌کش زیر آب سرد می‌شویند. سپس این گوشت را مانند گوشت خام در نظر می‌گیرند و آن را به همان ترتیب به کار می‌برند. عقیده آشپزهای فرنگی این است که این کار چند خاصیت دارد. اول این که کف گوشت گرفته می‌شود و خورش یا سس صاف‌تر در می‌آید. دوم این که گوشت در آب جوش خود را جمع می‌کند و شیرهاش را در خود نگه می‌دارد. سوم این که بریدن آن روی تخته آسان‌تر می‌شود. شاید این نکات در مورد همه برش‌های گوشت صادق نباشد، ولی در مورد بعضی از انواع اندرونه، به ویژه مغز و سیرابی و شیردان یقیناً صادق است.

آرایش گوشت

آرایش گوشت طبعاً به شیوه پختن گوشت بستگی دارد. قطعه بزرگ گوشت، مانند بره درسته یا ران گوسفند یا ژیکوی گوساله به آرایش خاصی نیاز ندارد، جز این که رنگ آن باید برشته و پخته باشد. اگر آب و روغن را که در سینی فر جمع می‌شود با کمی کارامل سیاه مخلوط کنیم و با قلم مو روی گوشت بمالیم، رویه گوشت جلای قهوه‌ای رنگی پیدا می‌کند.

گاهی ران یا ژیکو را پس از خنک شدن به دقت ورقه ورقه می‌کنند، سپس ورقه‌ها را باز به شکل اصلی در می‌آورند (حالا اگر عیناً به صورت اول در نیامد هم نیامده است) و روی آن‌ها از سس پر رنگی که با آب خود گوشت درست شده است می‌مالند و سپس چند دقیقه در فر داغ گرم می‌کنند. این کار کشیدن گوشت را در بشقاب، به ویژه در شام ایستاده، بسیار آسان‌تر می‌کند.

در کنار گوشت پخته، یا در ظرف جداگانه‌ای، همیشه مقداری تره‌بار پخته گذاشته می‌شود (برای انتخاب تره‌بار پای گوشت نگاه کنید به فصل تره‌بار، صفحه ۳۲۰).

همچنین برای گوشت همیشه نوعی سس پیش‌بینی می‌شود، که یا آن را روی گوشت می‌دهند یا در ظرف جداگانه‌ای کنار دیس گوشت می‌گذارند.

چنان که در موارد دیگر هم مکرر گفته شده است، پاشیدن کمی جعفری یا گشنیز ساطوری روی گوشت آرایش ساده خوبی است (برخلاف یک بغل جعفری با ساقه و شاخه، که گاهی به رغم سلیقه نگارنده زیر گوشت چپانده می‌شود).





فصل هفدهم: مرغ

مرغ زمانی غذای بسیار گرانی بود، ولی امروز با تولید انبوه از ارزان‌ترین مواد پروتئینی است (البته منظور این نیست که مرغ اصولاً غذای ارزانی است). به سبب تغذیهٔ یک نواخت در تولید انبوه، مزهٔ گوشت مرغ افت کرده است و به خوبی مرغ خانگی یا رسمی نیست، ولی بسیار زودپزتر است. اما مرغی هم که بهتر تغذیه شده باشد گاهی به بهای گران‌تر در بازار به دست می‌آید.

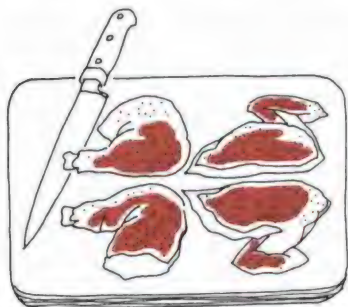
مرغ امروز در برخی از فروشگاه‌ها به صورت درسته یا خُرد کرده عرضه می‌شود، به طوری که، برحسب نیاز آشپز یا سلیقهٔ خورنده، می‌توان ران یا سینه یا بال یا دل و جگر مرغ را از بازار خرید. چربی مرغ بیشتر در پوست و دنبالچهٔ آن جمع می‌شود؛ بنابراین اگر این‌ها را از مرغ جدا کنیم، گوشت نسبتاً بی‌چربی به دست می‌آوریم، که این روزها مراجع بهداشتی آن را توصیه می‌کنند. برای بعضی از غذاها، مانند شنیتسل یا فستجان باید استخوان مرغ را گرفت؛ ولی در استخوان مرغ ژله و مواد غذایی فراوانی هست که با جوشاندن در آب حل می‌شود و می‌توان آن را در یخچال نگه داشت و در درست کردن سوپ و سس و آش به کار برد. از فروشگاه‌هایی که مرغ خرد کرده می‌فروشند استخوان مرغ را هم به بهای نسبتاً ارزان می‌توان خرید و برای درست کردن آب مرغ و ژله به کار برد.

برخلاف تصور برخی از بانوان محترم، خریدن استخوان مرغ به هیچ وجه موجب سرافکندگی نیست، بلکه دلیل بر کدبانوگری است. تکه‌های مرغ پخته را می‌توان در آب غلیظ مرغ در یخچال گذاشت تا ژله ببندد؛ به این ترتیب مرغ پخته را می‌توان بیش از یک هفته در یخچال نگه داشت. در این فصل گذشته از مرغ به پرندگان اهلی و خوردنی دیگر، یعنی بوقلمون، اردک و غاز هم خواهیم پرداخت.

سان سان کردن مرغ

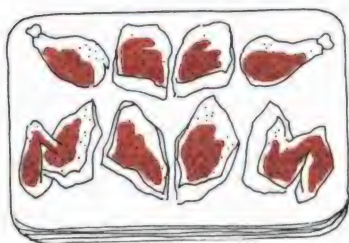
اگر می‌خواهید مرغ را قطعه قطعه کنید (نویسندهٔ رسالهٔ آشپزی دورهٔ صفوی می‌گوید سان سان کنید، و ما هم کم کم اصطلاح او را رایج خواهیم کرد)، شکم آن را از مخرج تا زیر گردن بشکافید

(استخوان سینه را می‌توانید قیچی کنید). به این ترتیب شکم مرغ سفره می‌شود و بیرون آوردن اندرونه آن کار ساده‌ای است. اما اگر مرغ را درسته می‌پزید، شکاف را از مخرج تا زیر استخوان سینه باز کنید، به اندازه‌ای که بتوانید دست خود را داخل شکم مرغ کنید. توی شکم، سنگ‌دان را که جسم گرد و سفتی است بگیرید و بکشید؛ بیشتر اندرونه با سنگ‌دان بیرون می‌آید. آنگاه بیخ چینه‌دان را، که به گلوئ مرغ وصل است، بگیرید و بکشید. سپس با نوک کارد باقیمانده شش‌ها را، که به دیواره سینه چسبیده است، بتراشید.



چارپاره

اگر از دل و جگر مرغ استفاده می‌کنید، نخست روی تخته کار زهره را با دقت لازم از دل و جگر جدا کنید، به طوری که زهراب آن نریزد و دل و جگر را آلوده نکند. سنگ‌دان را با برش طولی ببرید و مانند کتاب باز کنید. توی آن را خالی کنید و پوست درون آن را بکنید. دنبه یا کیسه چربی بیخ دم مرغ در گذشته نه چندان دور از مرغوب‌ترین جاهای مرغ به شمار می‌رفت و مشتری‌های خاص خود را داشت، ولی امروز با پرهیزی که بسیاری از مردم از چربی حیوانی دارند، دنبه مرغ را غالباً می‌برند و دور می‌اندازند — در هر حال اختیار با شماست. روش معمول «سان سان» کردن یا قطعه قطعه کردن مرغ به این صورت است:



هشت پاره

بال را می‌کشید و بیخ آن را می‌برید، سپس با پیچاندن بال آن را از مفصل جدا می‌کنید و با کارد پیوندها را می‌برید. با ران‌ها هم همین کار را می‌کنید — مگر وقتی که بخواهید آن‌ها را به صورت شنیٹسل درآورید. در آن صورت سینه را از استخوان جدا می‌کنید و همراه با ران

می‌برید. اگر استخوان سینه را قیچی کرده‌اید استخوان پشت را هم می‌توانید با کارد یا ساطور کوچک از طول نصف کنید. آنگاه قطعه‌ها را زیر آب سرد بشوید، لُس و لوس آن‌ها را بگیرید و آن‌ها را لای حوله کاغذی یا پارچه‌ای خشک کنید، یا در آب‌کش بگذارید تا آب آن‌ها برود. «از آنجا که آلودگی‌های مرغ خام ممکن است باعث مسمومیت و بیماری دستگاه گوارش شود، پس از پاک کردن و خرد کردن مرغ باید تخته کار و حوضچه ظرف شویی را به دقت شست.

کندن پوست مرغ

بیشتر چربی مرغ در پوست آن است. به این دلیل کسانی که از خوردن چربی حیوانی پرهیز

دارند ترجیح می‌دهند مرغ را بدون پوست بپزند. همچنین، گویا بیشتر هورمونی که در مرغ‌داری‌ها به خورد مرغ می‌دهند در پوست و گردن آن جمع می‌شود، و خوردن این هورمون مخاطراتی دارد. به این دلیل بسیاری از مردم از پوست و گردن مرغ هم مانند دنبه آن صرف نظر می‌کنند. برای کندن پوست مرغ هم آن را روی تخته کار می‌اندازید و سینه و پشتش را با کارد تیز از بالا تا پایین شکاف می‌دهید، سپس انگشتان خود را در زیر پوست می‌لغزانید و به طرف ران پیش می‌روید. آنگاه پوست را مانند دو پاچه شلوار از ران‌ها بیرون می‌کشید.

گرفتن استخوان مرغ

اگر مرغ را برای خوراک یا خورش یا لای پلو می‌خواهید، استخوان آن را می‌توانید پس از پخته شدن بگیرید؛ این کار آسان است. گرفتن استخوان مرغ خام هم، برای جوجه کباب بی‌استخوان مثلاً، به روش زیر دشوار نیست:

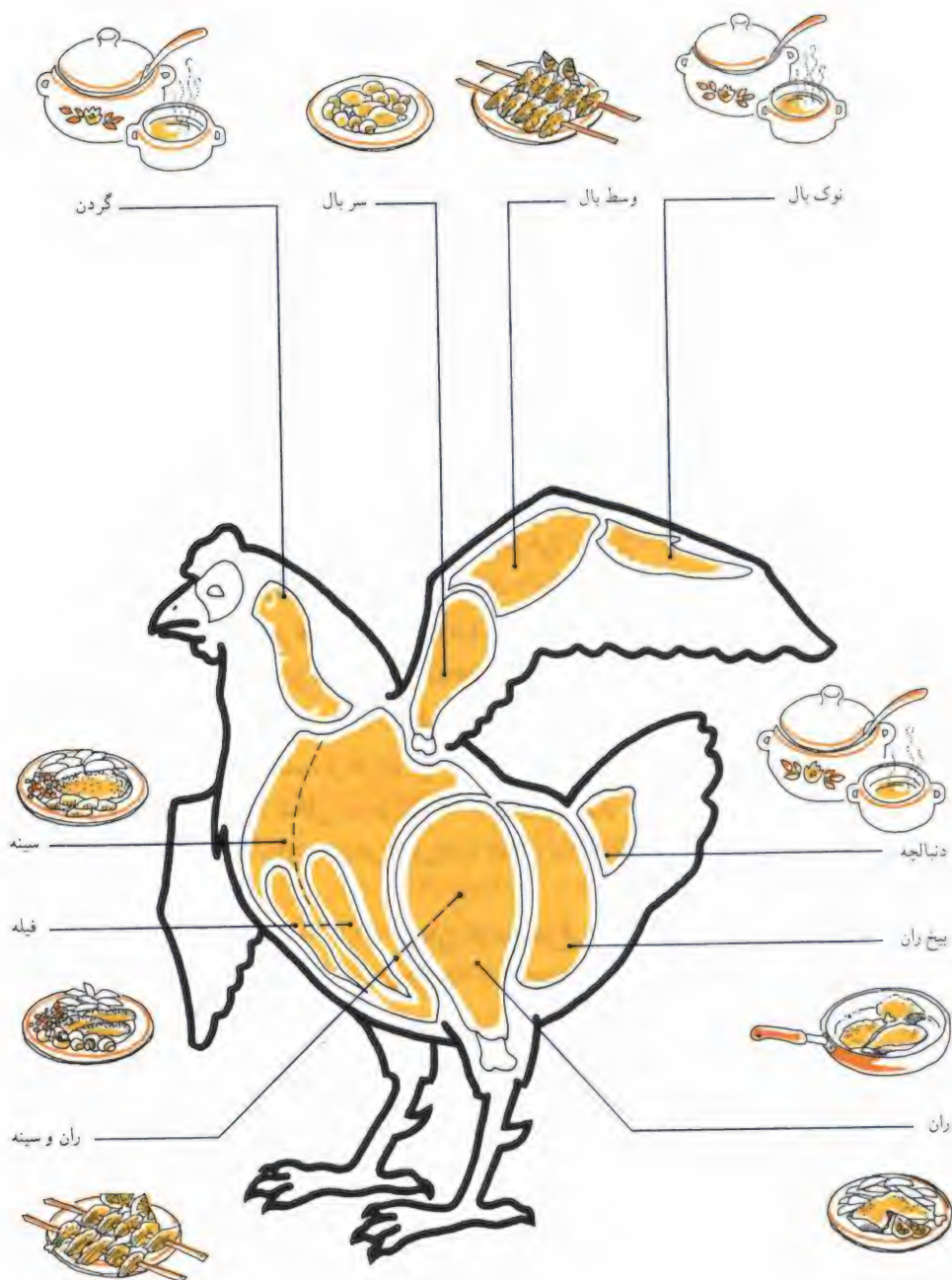
نخست کارد استخوان‌گیری را تیز می‌کنید، آنگاه مرغ را روی تخته کار روی سینه می‌خوابانید و با کارد پشت او را از بالا تا پایین می‌شکافید. سپس نوک کارد را روی استخوان پشت می‌لغزانید و ورقه گوشت را پس می‌زنید، به طوری که استخوان برهنه شود. اکنون گردن را از بیخ می‌برید و ورقه گوشت را مثل پیراهن از شانه مرغ پایین می‌کشید. این کار را با انگشت‌ها انجام می‌دهید، و هر جا گوشت به استخوان بند باشد با نوک کارد آن را آزاد می‌کنید. اکنون مرغ را برگردانید و نوک کارد را از پایین تنه به زیر گوشت ببرید و روی استخوان بلغزانید و ورقه گوشت را پس بزنید. سپس مرغ را برگردانید و همین کار را روی سینه انجام بدهید. به این ترتیب گوشت مرغ را می‌توان مانند لباس از تن استخوان درآورد.

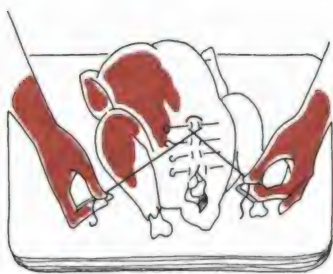
بال جدا شده مرغ را در سطح داخلی یک شکاف طولی بدهید و استخوان را از آن بیرون بکشید. ران جدا شده را هم به همین صورت شکاف بدهید و با کارد گوشت را از روی قلم پس بزنید و قلم را بیرون بکشید.

مسلط شدن بر این طرز کمابیش «حرفه‌ای» گرفتن استخوان مرغ قدری تمرین لازم دارد؛ ولی این تمرین پُرخرج نیست، چون گوشت مرغ به هر صورتی باقی بماند قابل پختن و خوردن خواهد بود.

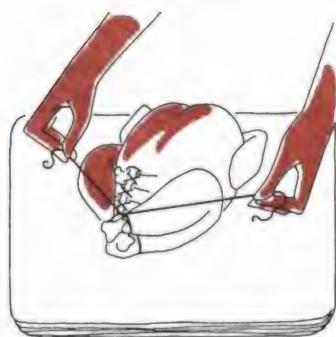
مرغ شکم گرفته

شکم گرفته (یا در واقع «کُم گرفته») اصطلاح مردم جنوب است، که در مورد مرغ و ماهی یک‌سان به کار می‌رود. (این مردم با آن که مرغ و ماهی را از هم تمیز می‌دهند میان آن‌ها تبعیضی قایل نمی‌شوند.) منظور پُرکردن شکم است از موادی مانند آلو و مغز گردو و مغز بادام و سبزی و مانند این‌ها، و پختن مرغ یا ماهی با شکم بسته یا دوخته. (اصطلاح قدیم تر مرغ





دوختن شکاف شکم



بستن یاها

مستمن است، که به معنای مرغ سنگین شده است.) شکم گرفتن را باید برای لحظات آخر پیش از پخت و پز گذاشت، از این جهت که مرغ شکم گرفته اگر مدتی بماند احتمال فساد در مواد توی شکم آن زیاد خواهد بود. حتی توی یخچال هم سردی فضا دیر به توی شکم مرغ سرایت می‌کند. هنگام درآوردن اندرونۀ مرغ باید شکم را طوری بشکافید که دهانۀ آن از ریخت نیفتد؛ یعنی فقط با یک شکاف طولی باز شود. حفرۀ شکم را نباید زیاد پرکنیم، چون مواد توی شکم موقع پختن باز می‌شوند و جای بیشتری می‌خواهند. پس از پرکردن شکم دو خلال دندان در این ور و آن ور شکاف شکم فرو کنید، به طوری که دوسر هر خلال به اندازه یک سانتی‌متر بیرون باشد. اکنون یک تکه نخ پَرک از زیر دوسر بالای خلال‌ها بگذرانید و شکاف را هم ببیاورید؛ سپس دوسر نخ را از زیر دوسر پایین خلال‌ها بگذرانید و پس از کشیدن گره بزنید. (برخی از کدبانوها ترجیح می‌دهند مانند جراحان شکاف را با سوزن و نخ بدوزند. این کار هیچ مانعی ندارد.)

اکنون دو انتهای پاهای مرغ را با نخ به هم ببندید.

یک تکه نخ دور گردن مرغ گره بزنید، به طوری که دوسر آن آزاد باشد. آنگاه مرغ را روی سینه بخوابانید و گردن را عقب بکشید و دوسر نخ گردن را از زیر بال‌ها بگذرانید و گره بزنید. به این ترتیب مرغ شکم گرفته به شکلی درمی‌آید که برای رفتن توی فر و سپس آمدن روی دیس آماده است (اگرچه ممکن است برای خود مرغ بی‌چاره چندان راحت نباشد).

بریان کردن مرغ



مرغ درسته را می‌توان شکم گرفته یا شکم خالی بریان یا توری کرد. (منظور از بریان کردن در اینجا چرخاندن مرغ در کنار آتش است. از آنجا که مرغ امروزی زودپز است، پختن آن پیش از بریان کردن لزومی ندارد.)

نیم ساعت پیش از گذاشتن مرغ توی فر یا جلو آتش درون و بیرون آن را نمک پاشید و پس از حدود ۲۰ دقیقه آن را آب بکشید و خشک کنید. فر را روی ۲۳۰ درجه سانتی‌گراد داغ کنید. اگر مرغ را شکم خالی بریان می‌کنید، پیش از آتش دادن یا گذاشتن در فر به دیواره شکم آن کمی روغن یا کره بمالید و مرغ را روی شبکۀ سیمی در سینی فر بگذارید (یا به سیخ گردان فر بکشید) و

پس از بستن درِ فر حرارت آن را تا ۱۷۰ درجهٔ سانتی‌گراد پایین بکشید. مرغ جوان خوب در مدتی کمتر از ۴۵ دقیقه در فر می‌پزد. نشانهٔ پخته بودن مرغ این است که اگر یک خلال دندان در ران آن فرو کنید آب زلال از آن بیرون می‌آید، و اگر ران را حرکت بدهید حس می‌کنید که دارد از مفصل جدا می‌شود.

از آنجا که مرغ امروز زودپز است، مدت پخت آن در فر ممکن است برای برشته شدن پوست آن کافی نباشد. برای آن که پوست مرغ بریان رنگ و جلا بگیرد، می‌توانید ۱۵ دقیقه پیش از پایان پخت آن را از فر بیرون بیاورید و با قلم مو کمی کارامل عسلی یا خود عسل روی آن بمالید (← کارامل، صفحهٔ ۲۱۳)، سپس اندکی آرد یا گرد نان روی آن بپاشید و مرغ را به فر برگردانید. در لحظات آخر پخت حرارت فر را بالا ببرید و از روغن مرغ که در سینی جمع می‌شود روی مرغ بدهید. مرغ را بهتر است همیشه با پوست بریان کنیم، وگرنه گوشت آن خشک می‌شود. پس از بیرون آوردن مرغ از فر، نخ‌ها را قیچی کنید و با خلال‌ها دور بیندازید.

سرخ کردن مرغ

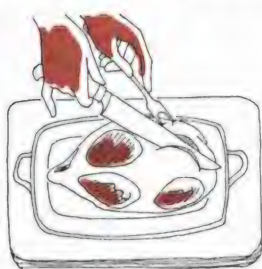


سرخ کردن مرغ در روغن داغ در تابه روشی است که برای سینهٔ جوجه یا مرغ جوان مناسب است. مرغ آب‌پز یا نیم‌پز را هم می‌توان در روغن تفت داد، ولی اگر مرغ پوشش آرد یا گرد نان نداشته باشد یا زمان تفت دادن زیاد شود، رویهٔ مرغ خشک و سفت خواهد شد. به هر حال برای سرخ کردن مرغ تابه باید جادار، روغن به عمق ۱-۲ سانتی‌متر، و آتش کمی تیز باشد.

بریدن مرغ بریان



مرغ درسته را به پشت روی دیس می‌گذارند و سرفره می‌آورند. اگر میزبان بخواهد شخصاً مرغ را ببرد، این کار را می‌توان به ترتیب زیر انجام داد: یک بشقاب بزرگ کنار دیس مرغ می‌گذارید. چنگال دوشاخ را در ران مرغ فرو می‌کنید و با کارد



برش برداشتن از سینه



جدا کردن ران



جدا کردن بال

برش بيخ ران را می‌بريد و ران را در بشقاب می‌گذاريد. همین کار را با ران ديگر و بال‌ها می‌کنيد. سپس چنگال را در جناغ سينه می‌گذاريد و با کارد گوشت سينه را در دو سه ورق از استخوان جدا می‌کنيد و توی بشقاب می‌کشيد. آنگاه بشقاب را دور ميز می‌گردانيد. اين کار در شام نشسته و تا حدی تشریفاتى صورت می‌گیرد.

آنچه دربارهٔ پاک کردن و پخت و پز مرغ در فصل حاضر گفته شد در مورد ساير پرندگان مانند اردک و غاز و بوقلمون هم کمابيش صادق است؛ نکات مربوط به هر کدام در جای خود خواهد آمد.

کباب کردن مرغ

يعنی گذاشتن مرغ با استخوان يا بی‌استخوان در تماس مستقيم با آتش، به مدت کوتاه، همین قدر که رویهٔ گوشت مرغ طلايی و مغز آن سفيد شود؛ اين را اصطلاحاً جوجه کباب می‌ناميم، هر چند مرغ زياد جوجه نباشد.

مرغ يا جوجه را می‌توان ساده کباب کرد يا قبلاً در نوعی مایه خواباند. اين مایه معمولاً ترکیبی است از روغن، سرکه يا آب ليمو يا ماست، پياز، سير، و سبزی‌های معطر و اندکی زعفران که مرغ را پيش از آتش دادن از یک ساعت تا ۲۴ ساعت در آن می‌خوابانند. برای نرم کردن جوجه کباب ساده، می‌توان کمی کرهٔ آب کرده يا روغن به آن ماليد و اين کار را روی آتش تکرار کرد. چند نوع سس هم برای مالیدن روی جوجه کباب درست می‌کنند که در جای خود می‌آيد.

پختن مرغ در ورق آلومينيوم

مرغ درسته يا قطعه‌ای از مرغ را می‌توانيم در ورق آلومينيوم (فويل) بپيچيم و در فر بگذاريم. اين کار پختن مرغ را آسان می‌کند، ولی نتیجهٔ آن با مرغی که برهنه بريان شده باشد یکی نيست؛ زیرا که ورقهٔ آلومينيوم نفوذ ناپذير است و تا حدی مانند ديگ عمل می‌کند. در نتیجه مرغ بخارپز می‌شود و قدری نرم و آب‌دار درمی‌آيد. لازم است يادآوری کنيم که مراجع بهداشتی اخيراً به کار بردن ورق آلومينيوم را در کوره پز کردن غذا توصيه نمی‌کنند.

پوست اين مرغ را هم می‌توانيد به همان ترتيبی که در مورد مرغ بريان گفته شد جلا بدهيد و سپس کمی روغن يا کرهٔ داغ روی آن بريزيد. ظاهر آن با مرغ بريان چندان تفاوتی نخواهد داشت.

آب‌پز کردن مرغ

آب‌پز کردن مرغ اين ویژگی را دارد که گذشته از گوشت مرغ پخته آب مرغ هم از آن به دست

می آید، که می توان در یخچال نگه داشت و در آشپزی مصرف فراوان دارد.

مرغ پاک کرده و شسته را، درسته یا قطعه قطعه شده، با کمی آب سرد در دیگ در باز روی آتش تیز به جوش می آوریم و کف مرغ را می گیریم، سپس نوعی ادویه نکوبیده (معمولاً چند دانه فلفل سیاه درسته) و یک بسته چارسبزی (← فرهنگ واژه ها و اصطلاح ها) در دیگ می اندازیم و آتش را کم می کنیم. گاهی خود مرغ آب پس می دهد و ریختن آب روی مرغ لازم نیست. اگر بخواهیم مرغ کمتر آب پس بدهد، باید آن را پیش از پختن در روغن تفت بدهیم.

مدت زمان پخت بر حسب جنس مرغ فرق می کند. مرغی که امروز در بازار عرضه می شود در کمتر از ۳۰ دقیقه می پزد؛ پختن مرغ رسمی ممکن است تا ۳ ساعت زمان ببرد.

پس از پختن مرغ می توانیم آن را استخوان بگیریم و برای انواع مصرف ها — مانند خوراک، ساندویچ، سالاد، سوپ، و آش — نگه داریم (پای مرغ را معمولاً با استخوان نگه می دارند). سپس استخوان را می توان به دیگ برگرداند و جوشاندن آن را ادامه داد تا آب مرغ مایه دارتری به دست آید. آب مرغ در یخچال می بندد و می توان تا چند روز آن را نگه داشت.

«لایه چربی آب مرغ در یخچال می بندد و آب مرغ را از فساد حفظ می کند؛ هنگام مصرف می توان آن را برداشت و دور ریخت.

بخارپز کردن مرغ

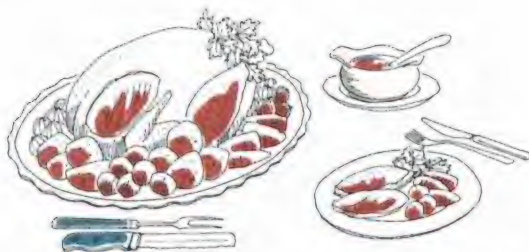
مرغ را اگر در دیگ روی آتش بگذاریم مقداری آب پس می دهد و روی آتش ملایم در آب خودش پخته می شود؛ ولی اگر بخواهیم مرغ را بدون آب بخارپز کنیم باید آن را نمک و فلفل بزنیم، در دیگ بر دیگ بپزیم، یا در آب کش پایه دار کوچکی توی دیگ بگذاریم، سپس کمی آب در دیگ بریزیم و روی آتش ملایم به جوش بیاوریم. پختن مرغ بخارپز ۳۰-۳۵ دقیقه طول می کشد. (درباره دیگ بر دیگ نگاه کنید به فصل آشپزخانه، صفحه ۱۷۴؛ و نیز «فرهنگ واژه ها و اصطلاح ها».)

آرایش مرغ پخته

آرایش مرغ بریان درسته، اگر پوست آن به اندازه کافی رنگ گرفته باشد، کار آسانی است. کافی است که مرغ را در دیس بگذارید و کمی تره بار پخته با رنگ های گوناگون — مانند سیب زمینی و هویج و اسفناج یا نخود سبز — در کنار آن بچینید. دیس باید به اندازه کافی بزرگ باشد تا این مواد به هم فشار نیاورند و خود مرغ هم از لحاظ جا در مضیقه نباشد.

از مرغ بریان یا کوره پز انتظار می رود که پوست عسلی پر رنگی داشته باشد. برای به دست آوردن این رنگ می توان پیش از گذاشتن مرغ توی فر داغ اندکی کارامل سیاه (← صفحه ۲۱۳) روی پوست

مرغ مالید. باید در نظر داشته باشیم که پوست مرغ پخته روغن پس می‌دهد، و از این رو مالیدن کارامل — که محلول آبی است — روی آن مقدور نیست. اما اگر پوست مرغ کم‌رنگ در آمد، می‌توان اندکی گرد شکر (خاکه قند یا شکر قنادی) روی آن پاشید و آن را چند دقیقه در فر بسیار داغ گذاشت. به این ترتیب گرد شکر ذوب و مبدل به کارامل می‌شود و به پوست مرغ رنگ عسلی پخته‌ای می‌دهد. البته اگر مرغ زیاد حرارت ببیند، پوستش تیره خواهد شد، و گوشتش هم طراوت خود را از دست می‌دهد.



مرغ بریان را برای گذاشتن سرسفره می‌توان به چند پاره تقسیم کرد. روشن است که این کار برداشتن غذا را برای خورندگان آسان‌تر می‌کند. در این صورت سینه مرغ را می‌توان ورقه ورقه کرد و ران مرغ را به دو قسمت پا و بیخ ران تقسیم کرد. در دیس پوست مرغ باید رو به بالا باشد، و آنچه در مورد رنگ پوست مرغ درسته در بالا گفته شد، در این مورد هم صادق است.

مرغ آب‌پز یا بخارپز را، که رنگ پوستش روشن است، یا ممکن است پوستش برداشته شده باشد، معمولاً با نوعی سس و سبزی تازه آرایش می‌کنند. این سس ممکن است سس سفید یا سس قرمز یا سس قهوه‌ای باشد. (در این باره نگاه کنید به فصل سس، صفحه ۵۶۵). این سس با آب خود مرغ و پیاز داغ و نوعی ماده غلیظ‌کننده مانند نشاسته به کار می‌رود. ماده رنگی سس معمولاً رب گوجه فرنگی است، که بر حسب سلیقه می‌توان زردچوبه یا زعفران یا کارامل هم به آن اضافه کرد. رب گوجه فرنگی به تنهایی روی گوشت سفید معمولاً منظره اشتها انگیزی به وجود نمی‌آورد.

در همه این مواردی که گفته شد، پاشیدن ۲-۳ قاشق جعفری یا گشنیز ساطوری روی ظرف غذا آن را آراسته‌تر می‌کند. گشنیز از جعفری لطیف‌تر است و عطر بیشتری هم دارد، ولی جعفری دیرتر پژمرده می‌شود. بنابراین در انتخاب یکی از این دو سبزی باید فرصت آرایش و فاصله میان آرایش و رفتن غذا به سرسفره را در نظر داشت.

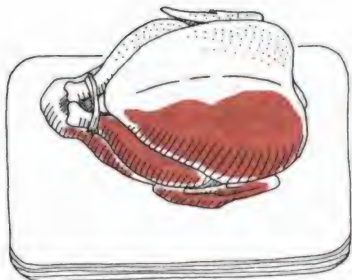
بو قلمون، اردک، غاز



گذشته از مرغ، پرندگان اهلی دیگری که بیش از همه در آشپزی مصرف دارند عبارت‌اند از بو قلمون و اردک و غاز که پخت و پز آن‌ها با مرغ تفاوت اساسی ندارد. تولید این پرندگان در جامعه ما

هنوز وسیع نیست، ولی آشنایی مختصری با آنها لازم است.

بوقلمون



اگر چه پخت و پز بوقلمون در جامعه ما چندان عمومیت ندارد و کمابیش منحصر است به شام شب عید میلاد مسیح در سفرهٔ فرنگیان ساکن ایران یا هم میهنان مسیحی ما. اما از آنجا که تولید بوقلمون از لحاظ اقتصادی اصولاً با صرفه است، احتمال می‌رود که تولید این گوشت سفید در آینده افزایش یابد و پخت و پز بوقلمون در میان ما رواج گیرد.

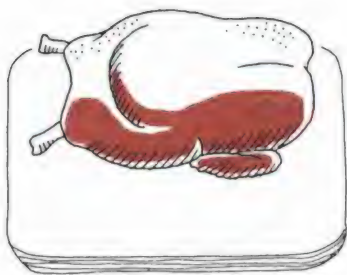
بنابراین آشنا شدن با مشخصات بوقلمون و شیوه‌های مختلف پخت و پز آن بی‌فایده نخواهد بود. بوقلمون مرغ درشتی است که وزن آن دست کم حدود ۳ کیلو گرم است و ممکن است تا ۱۸ کیلو گرم برسد. بوقلمون ماده جثهٔ کوچک‌تری دارد و به ندرت از ۶-۸ کیلو سنگین‌تر می‌شود. لطافت گوشت این مرغ به سن آن بستگی دارد، نه به وزن آن، یا به نر و ماده بودن آن. معمولاً بوقلمون در نه ماهگی به رشد کافی می‌رسد و به بازار می‌آید؛ بوقلمون پیرتر از این چندان مرغوب محسوب نمی‌شود. بوقلمون جوان که دارای گوشت لطیف است برای بریان کردن و شکم گرفتن و کوره‌پز کردن مناسب است؛ هرگاه زیاد جوان نباشد، گوشت آن را باید به صورت خورش و خوراک و مانند این‌ها برای خوردن آماده کرد. همچنین، این گوشت را می‌توان مانند گوشت گوساله و گوسفند چرخ کرد و در انواع غذاهایی که با گوشت چرخ کرده درست می‌شوند — مانند کتلت و کوفته و کوفتهٔ قالبی — به کار برد.

ران بوقلمون، که قدری از سینه سفت‌تر است و رنگ آن هم به گوشت قرمز نزدیک است، برای چرخ کردن بهتر است. سینهٔ بوقلمون را می‌توان مانند سینهٔ مرغ برای درست کردن شنیٹسل به کار برد، اما چون ضخامت این گوشت بیشتر است، می‌توان آن را به صورت ۲-۳ ورقهٔ نازک برید.

اردک

در بازارهای جهان چند تیره اردک وجود دارد که از لحاظ اندازه و لطافت و طعم گوشت و مقدار چربی فرق می‌کنند. معروف‌ترین این تیره‌ها عبارت‌اند از: اردک لانگ آیلند (Long Island) یا پکین (Pekin)، که چربی زیادی زیر پوست آنها جمع می‌شود و به همین دلیل گوشت آنها لطیف است. در پخت و پز معمولاً با حرارت ملایم و طولانی این چربی را آب می‌کنند تا گوشت لطیف و کم چربی به دست آید.

دو تیرهٔ دیگر از اردک به نام بربری (Barbary) یا ماسکوی (Muscovy) و نانتیه (Nantais)



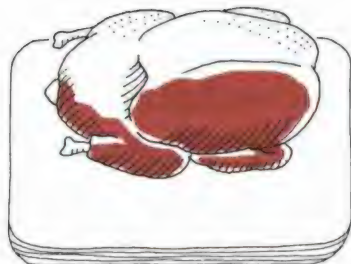
در فرانسه پرورنده می‌شوند که چربی آن‌ها کمتر و گوشت‌شان اندکی سفت‌تر است. تیرهٔ بربری دارای جثهٔ درشت و گوشت سینهٔ فراوان است. اندازهٔ اردک نانتیه کوچک‌تر است، ولی گوشت آن ممتازتر شناخته می‌شود. البته هیچ کدام از این تیره‌های اردک تا کنون به ایران وارد نشده‌اند و در بازارهای ما اردک کمابیش منحصر به اردکی است که در شمال به صورت خانگی پرورش داده

می‌شود؛ ولی همان‌طور که در مورد مرغ پیش آمده است، هیچ بعید نیست که در سال‌های آینده تولید اردک در کشور ما هم صورت صنعتی پیدا کند، و به این دلیل آشنایی با مشخصات آن شاید پر بی‌فایده نباشد.

نکته‌ای که در مورد اردک به طور کلی باید در نظر داشت این است که وزن استخوان آن در قیاس با گوشت زیاد است، به طوری که گوشت یک اردک ۲ کیلویی برای بیشتر از ۲-۳ نفر کفایت نمی‌کند. به این دلیل کارشناسان تولید اردک را اصولاً چندان اقتصادی نمی‌دانند. از طرف دیگر، گوشت اردک کیفیت خاصی دارد که بسیاری از آشپزهای قدیم آن را برای بعضی غذاها، مانند بریان و فسنجان، به مرغ ترجیح می‌دادند.

یکی از موجبات پرورش اردک در فرنگستان به دست آوردن جگر آن است که مانند جگر غاز مصرف جداگانه دارد (در این باره نگاه کنید به پاتنهٔ جگر مرغ (۱)، صفحه ۱۴۲۵). معروف‌ترین غذایی که از اردک درست می‌کنند اردک بریان پکنی است، که دستور آن در جای خود آمده است (← صفحه ۱۲۳۳).

غاز



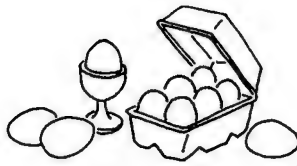
غاز در واقع نوعی اردک درشت است با گردن دراز و دنبالهٔ سنگین و پرچربی. تولید غاز هم مانند اردک اقتصادی به شمار نمی‌رود، زیرا مقدار غذایی که غاز برای تولید یک کیلو گوشت باید بخورد از هر پرندۀ دیگری بیشتر است. میان غاز نروماده از لحاظ وزن تفاوت زیادی وجود دارد: وزن غاز ماده از دو سوم وزن غاز نر بیشتر نمی‌شود.

وزن یک غاز رسیده (نُه ماهه) ۳-۵ کیلوگرم است، و از این وزن غذای ۶-۸ نفر به دست می‌آید. مقداری از وزن غاز چربی زیادی است که به دیوارهٔ درون تنهٔ آن چسبیده است و باید پیش از پخت برداشته شود، وگرنه روغن غاز هنگام پخت راه می‌افتد و گوشت غاز پخته هم بیش از اندازه چرب می‌شود.

چربی غاز را می‌توان آب کرد و به صورت روغن درآورد، اگرچه امروز با پرهیزی که مردم از روغن حیوانی نشان می‌دهند این کار را مشکل بشود به کسی توصیه کرد؛ ولی روغن غاز ظاهراً در گذشته طرف‌دارانی داشته است، و ضرب‌المثل «خورش همسایه روغن غاز دارد» لابد بی‌جهت به وجود نیامده است.

غاز را می‌توان مانند اردک یا مرغ در پخت و پز به کار برد، ولی شکل رایج پختن آن تنوری شکم گرفته است. از جگر غاز پرواری خمیری به نام پاته درست می‌کنند که در فرنگستان خواهان و خورنده زیادی دارد. (در باره جگر غاز و کاربرد آن نگاه کنید به فصل پاته جگر مرغ (۱)، صفحه ۱۴۲۵).





فصل هجدهم: تخم مرغ

شاید کاربرد هیچ ماده غذایی به اندازه تخم مرغ تنوع نداشته باشد؛ از نیمرو و تخم مرغ آب پز گرفته تا خورش و کوکو و سس و بستنی و دسر و شیرینی، در موارد بی شمار تخم مرغ به صورت ماده اصلی یا فرعی یا ماده شکل دهنده یا غلیظ کننده یا جلا دهنده به کار می رود. به علاوه، غالب گیاه خواران خوردن تخم مرغ را مجاز می دانند و برای آن ها این ماده جانشین گوشت و مرغ و ماهی است. در این فصل به کلیات کاربرد تخم مرغ در آشپزی می پردازیم.

تخم مرغ امروز به صورت صنعتی تولید می شود و تخم مرغ خانگی یا رسمی، که بسیاری از مردم آن را ترجیح می دهند، یا می دادند، دیگر به ندرت گیر می آید. رنگ پوست تخم مرغی که در ایران تولید می شود عموماً سفید است، اما گاهی تخم مرغ قهوه ای روشن هم دیده می شود و به بهای گران تری به فروش می رسد. این رنگ خاص مرغ نژاد «رادآیلند» است که در اصل از امریکا آمده است و در مزه تخم مرغ تأثیر محسوسی ندارد. رنگ زرده تخم مرغ از زرد کم رنگ تا زعفرانی تفاوت می کند. این تفاوت ناشی از طرز تغذیه مرغ است و در مزه تخم مرغ بی تأثیر نیست. رنگ قوی تر معمولاً همراه با مزه بیشتر است، اگر چه گاهی با خوراندن بعضی مواد رنگی به مرغ زرده تخم مرغ را پُررنگ می کنند.

امروز به سبب سرعت روند تولید و مصرف، کمتر پیش می آید که تخم مرغی که می خریم فاسد از آب دربیاید، ولی تازگی آن ممکن است از چند روز تا چند هفته تفاوت کند. تخم مرغ تازه را اگر در کاسه آب بگذاریم در تهِ کاسه قرار می گیرد؛ تخم مرغ مانده چون محتوایش تبخیر شده و هوای بیشتری جذب کرده است روی آب شناور می شود. همچنین، اگر تخم مرغ تازه را در بشقاب بشکنیم زرده آن کروی تر است و کوچک به نظر می رسد، هر چه تخم مرغ بماند، زرده آن آب سفیده را بیشتر جذب می کند و شُل تر و پهن تر می شود، تا جایی که زرده تخم مرغ مانده سرانجام نمی تواند شکل خود را نگه دارد و پخش می شود.

در بازارهای فرنگستان تخم مرغ را برحسب تازگی و ماندگی درجه بندی می کنند. هر تخم مرغی تا هفده روز پس از تولید «تازه» شناخته می شود و تا یازده هفته پس از تولید «قابل مصرف». مصرف تخم مرغ مانده تر از این توصیه نمی شود.

اندازه تخم مرغ

تخم مرغ به یک اندازه نیست و وزن آن ممکن است میان ۵۰ تا ۶۵ گرم تفاوت کند. البته اندازه تخم مرغ در کیفیت و مزه آن تأثیری ندارد؛ بنابراین اگر تخم مرغ را کِشمنی بخریم اندازه تخم مرغ نباید در بهای آن تأثیری داشته باشد؛ بهای تخم مرغ درشت به صورت دانه‌ای معمولاً گران‌تر است.

از لحاظ آشپزی هم اندازه تخم مرغ اهمیتی ندارد، مگر در مقدار غذایی که می‌خواهیم با آن درست کنیم، و نیز در پختن شیرینی و کیک و مانند این‌ها. در این موارد منظور از تخم مرغ، تخم مرغ متوسط است، که وزن آن ۵۰-۶۰ گرم خواهد بود.

پختن تخم مرغ

تخم مرغ را به سه درجه می‌توان آب‌پز کرد: تخم مرغ شُل، تخم مرغ نیم‌بند و تخم مرغ سفت. برای آب‌پز کردن تخم مرغ یک دیگچه آب روی شعله اجاق بار کنید و تخم مرغ‌ها را با قاشق توی دیگچه بگذارید. اگر تخم مرغ به تِه دیگچه بخورد و ضربه ببیند ممکن است ترک بردارد و موقع پختن سفیده آن بیرون بزند. اگر تخم مرغ سرد را در آب داغ بگذارید ممکن است همین مشکل پیش بیاید. پاره‌ای از آشپزها معتقدند که ریختن یک قاشق سرکه در آب دیگچه مانع پخش شدن سفیده تخم مرغ ترکیده در آب می‌شود. سوزن زدن به تِه تخم مرغ هم از ترکیدن آن جلوگیری می‌کند؛ برای این کار وسیله ساده‌ای ساخته‌اند که می‌توان خرید. در هر حال، پس از جوش آمدن آب آتش را کم کنید و تخم مرغ‌ها را به ترتیب زیر پس از لحظه کم کردن آتش بردارید:

راه دیگر نیم‌بند کردن تخم مرغ این است که یک دیگچه آب به جوش بیاوریم، تخم مرغ را در آب جوش بگذاریم، آتش زیر دیگچه را خاموش کنیم، در دیگچه را ببندیم و پس از ۵-۶ دقیقه تخم مرغ را از آب درآوریم. در هر حال، تخم مرغ باید ۲-۳ ساعت بیرون از یخچال مانده باشد.

شُل:	۲ دقیقه
نیم‌بند (عسلی):	۳-۴ دقیقه
سفت:	۱۵ دقیقه

اگر تخم مرغ را تازه از یخچال درآورده باشید، یک دقیقه به زمان پخت شُل و نیم‌بند و ۴-۵ دقیقه به مدت پخت تخم مرغ سفت اضافه کنید. تخم مرغ سفت را پس از درآوردن از آب جوش در آب سرد بگذارید، تا روند پخت آن متوقف شود، و گرنه بیش از اندازه می‌پزد.

تخم مرغ در برابر حرارت حساس است و با لحظه‌ای غفلت نیمرو یا املت یا سایر غذاهای

تخم مرغی ممکن است سفت شود و به صورتی غیر از آنچه می‌خواهیم درآید. در هر حال تخم مرغ همیشه باید با آتش ملایم پخته شود و زیاد روی آتش نماند.

« اگر ساعت دم دست شما نباشد، برای تخم مرغ نیم‌بند نبض خود را بگیرید و تا ۱۵۰ ضربان بشمرید.

« دستور پختن غذاهای تخم مرغی در جای خود می‌آید.

زدن تخم مرغ

در بسیاری از دستورهای غذا و شیرینی گفته می‌شود که تخم مرغ را بزنید. توجه داشته باشید که زدن غیر از مخلوط کردن سفیده و زرده است. برای زدن باید سفیده را از زرده جدا کنید و با تخم مرغ زن مکانیکی یا برقی آن را آن قدر به هم بزنید تا به کف سفید و کمابیش خشک مبدل شود. این حالت را آهاری شدن یا شکل گرفتن سفیده تخم مرغ می‌نامند. اگر سفیده را با چنگال می‌زنید، جهت زدن را نباید عوض کنید، وگرنه سفیده چنان که باید کف نمی‌کند. زرده را، اگر لازم باشد، باید بعد از زدن سفیده به آن اضافه کرد. اضافه کردن نمک زدن سفیده را مشکل می‌کند و باید آخر سر اضافه شود. همچنین، تخم مرغ سرد به سختی کف می‌کند؛ پیش از زدن، تخم مرغ را دست کم یک ساعت بیرون یخچال بگذارید.

تخم مرغ سرد نه تنها خوب زده نمی‌شود، بلکه مخلوط کردنش با مواد دیگر هم دشوار است. به این دلیل آشپز استاد همیشه اول وقت تخم مرغ‌هایش را در سبیدی روی میز آشپزخانه می‌گذارد و سپس باقی مقدمات پخت و پز را آماده می‌کند. زدن، مخلوط کردن، و پختن تخم مرغی که هوای آشپزخانه را گرفته باشد، بسیار آسان‌تر از تخم مرغ سرد است.

اگر لازم باشد تخم مرغ مخلوط شده را قدری رقیق کنید اندکی آب به آن بزنید. پاره‌ای اشخاص برای این منظور شیر به کار می‌برند، ولی شیر ممکن است در جریان پختن از تخم مرغ جدا شود و غذا آب بیندازد.

زرده و سفیده

در پاره‌ای از دستورهای آشپزی چند زرده تخم مرغ به کار می‌رود ولی سفیده آن‌ها مصرفی ندارد. در نتیجه مقداری سفیده روی دست آشپز می‌ماند. این سفیده را تا حدود یک هفته می‌توان در ظرف دربسته در یخچال نگه داشت، تا مصرف آن پیش بیاید. اگر مقدار سفیده زیاد باشد، می‌توانید آن را در ظرف یا کیسه نایلکس بریزید، دهانه کیسه را گره بزنید، لای روزنامه پیچید و در یخ‌بند بگذارید. این سفیده تا چند هفته سالم می‌ماند.

اگر سفیده را مصرف کرده باشید و مقداری زرده روی دست‌تان مانده باشد، زرده‌ها را می‌توانید

در لیوان بریزید، چنان که پخش نشوند، و روی آن‌ها را با آب سرد بپوشانید. به این ترتیب زرده را می‌توان تا سه چهار روز در یخچال نگه داشت. موقع مصرف اول آهسته زرده‌ها را به یک صافی سیمی منتقل کنید تا آب آن برود و سپس به کار بزنید.



جدا کردن زرده



ریختن سفیده



شکستن تخم مرغ

نگه داری تخم مرغ

تخم مرغ را از محیط آلوده‌ای گردآوری می‌کنند؛ بهتر است پیش از گذاشتن در یخچال آن را با آب و صابون یا مایع ظرف شویی بشوییم. اما باید توجه داشته باشیم که لعاب روی تخم مرغ نشسته در نگه داری آن مؤثر است، و تخم مرغ شسته را نباید بیش از چند روز در یخچال نگه داشت. اگر یخچال شما جای سرپوشیده‌ای برای تخم مرغ ندارد، بهتر است تخم مرغ‌های تان را در ظرف درداری بگذارید؛ چون که پوست تخم مرغ سوراخ دارد و بوی محیط را جذب می‌کند و بدبو می‌شود. پاره‌ای از کارشناسان باریک‌بین توصیه می‌کنند که موقع چیدن تخم مرغ در یخچال باید سر تیز آن را پایین گذاشت، زیرا به این ترتیب زرده در وسط قرار می‌گیرد و بهتر می‌ماند.





فصل نوزدهم: ماهی

خاک پاک ایران میان سه دریای بزرگ قرار دارد: دریای خزر در شمال و دریای عمان و خلیج فارس در جنوب. بسیاری از ماهی‌های دریای خزر در جهان نظیر ندارد؛ نظیر ماهی‌های خلیج فارس در بسیاری از دریا‌های دیگر جهان پیدا می‌شود، ولی نگارنده این کتاب مستطاب می‌تواند بر پایه اندکی تجربه شخصی ادعا کند که لطف و مزه هیچ کدام به پای ماهی‌های خلیج فارس نمی‌رسد.

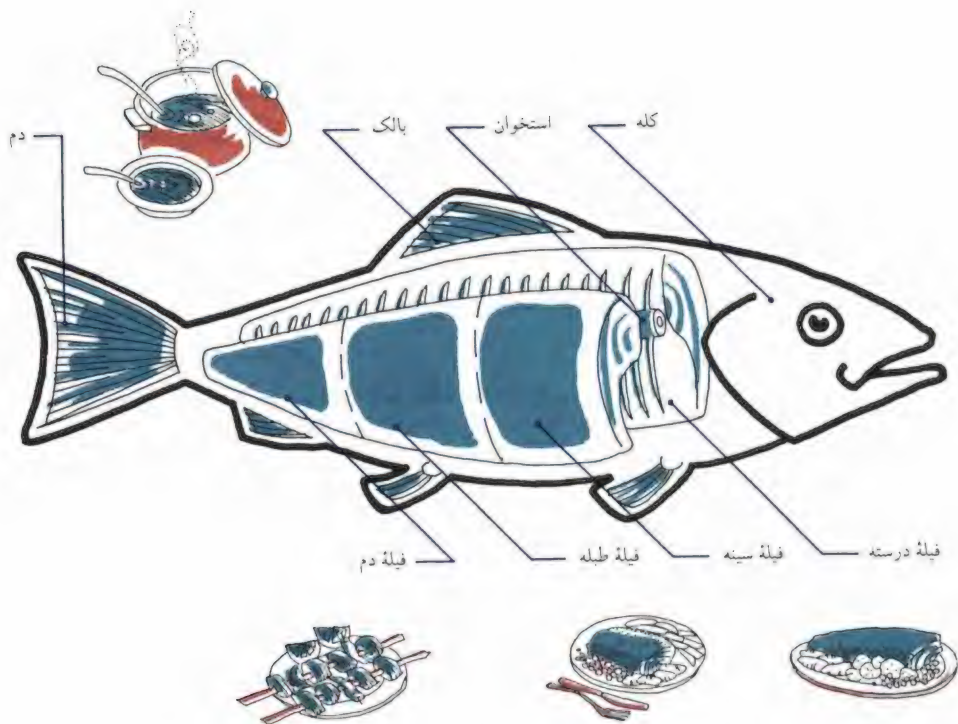
با این حال، آشپزی ایرانی در مناطق داخلی سرزمین ما پروارنده شده و با آنچه «فرهنگ ماهی» نامیده می‌شود در تماس نبوده است. از این رو، گذشته از سواحل دریای خزر و خلیج فارس، در آشپزی ایرانی پخت و پز ماهی در سرخ کردن آن — غالباً تا حد خشک شدن ماهی — خلاصه می‌شود. اما واقعیت این است که در همان دو باریکه شمال و جنوب ایران تخیل و ظرافتی که در پخت و پز ماهی به کار می‌رود در کمتر جای دیگری از جهان دیده می‌شود، و پاره‌ای از نفرت‌زین غذاهای دریایی ساخته و پرداخته ذوق مردم این صفحات است. از این گذشته، چنان‌که می‌دانیم بیشتر سطح زمین را دریا فراگرفته است، و به این دلیل بیشتر مردم جهان هم ماهی خوارند.

امروزه که خود ماهی و میوه‌های دریا رفته رفته به مناطق داخلی ایران راه یافته باید انتظار داشت که «فرهنگ ماهی» هم در این مناطق گسترش یابد. در صفحه‌های زیر به معرفی مهم‌ترین ماهی‌های شمال و جنوب و دیگر میوه‌های دریایی ایران می‌پردازیم و در جای خود مجموعه‌ای از دستورهای پخت و پز ماهی و میوه‌های دریایی را، به صورتی که در میان مردم سرزمین ما و در سرزمین‌های دیگر رایج است، می‌آوریم.

شناختن ماهی تازه



بوی زُهمی که غالباً از ماهی خام یا پخته شنیده می‌شود ناشی از فساد است که پس از صید ماهی بیش یا کم روی پوست یا در گوشت آن پدید می‌آید، و گرنه بوی ماهی تازه به هیچ وجه نامطبوع نیست. بنابراین نخستین و بارزترین نشانه ماهی تازه بوی خوب است؛ اما چون بوی خوب ماهی چند ساعت پس از صید از میان می‌رود، برای شناختن ماهی تازه باید به نشانه‌های دیگر



هم توجه کرد. کارشناسان بر پایه این نشانه‌ها ماهی را به ۱۱ درجه تقسیم می‌کنند و به هر کدام چند امتیاز می‌دهند. ماهی دارای ۸ تا ۱۰ امتیاز را می‌توان خام خورد (برای خوراک ماهی خام نگاه کنید به مکتب آشپزی ژاپنی، صفحه ۱۲۸ و سوشی و ساشیمی: صفحه‌های ۱۲۹۸ و ۱۳۰۰)؛ خوردن ماهی دارای امتیاز کمتر به صورت خام خطرناک است. ماهی دارای ۶ و ۷ امتیاز (و البته بالاتر) برای پخت و پز مناسب است. ماهی دارای ۴ و ۵ و حتی ۳ امتیاز را نمک سود می‌کنند. ماهی دارای ۱ و ۲ امتیاز را می‌خشکانند و به صورت آرد ماهی برای خوراک دام و طیور در می‌آورند. ماهی بی‌امتیاز را دور می‌ریزند یا زیر خاک دفن می‌کنند تا به صورت کود کشاورزی درآید. نشانه‌های تازگی یا ماندگی ماهی به قرار زیر است:

- « چشم ماهی تازه برجسته و درخشان است. اگر باقی نشانه‌ها مثبت باشد، فرورفتگی و تاری چشم ماهی دلیل بر آن است که ماهی یخ بسته بوده و یخ آن تازه باز شده است.
- « آب‌شش‌های ماهی تازه به رنگ سرخ خونی است (اگر گوش ماهی را بلند کنید، آب‌شش را زیر آن می‌بینید). وقتی که ماهی رو به فساد می‌رود، آب‌شش رفته رفته کم رنگ می‌شود و سرانجام به رنگ خاکستری مایل به قهوه‌ای در می‌آید و مایع لزج و بدبویی روی آن را می‌پوشاند.
- « پوست ماهی تازه صاف است و، بسته به جنس ماهی، برق نقره‌ای یا فولادی دارد. فلس

به پوست چسبیده است و به آسانی از پوست جدا نمی‌شود. اگر با انگشت روی پوست فشار دهیم جای انگشت روی پوست نمی‌ماند. پوست کدر و چروکیده، فلس سست و ماندن جای انگشت روی پوست نشانه مانده بودن ماهی است.

◀ گوشت ماهی تازه سفت است و حالت لاستیکی دارد و به استخوان چسبیده است؛ رنگ گوشت صورتی روشن و نیمه بلوری است. حالت خمیری و رنگ کدر و مات دلیل بر ماندگی است. (گوشت بعضی از ماهی‌ها، مانند شیر و غباد، نرم است، ولی کدر و خمیری نیست. گوشت ماهی‌های خانواده گُباب یا تُن جگری یا نارنجی است ولی همان حالت لاستیکی و نیمه بلوری را دارد).

◀ ماهی تازه نسبت به حجم خود سنگین می‌نماید؛ ماهی فاسد ورم کرده است و اگر آن را در آب بگذاریم روی آب شناور می‌شود.

◀ مخرج ماهی تازه کاملاً بسته و همرنگ شکم ماهی است؛ مخرج متورم و تیره نشانه مانده بودن ماهی است.

◀ شکم ماهی تازه سفت و کشیده است؛ شکم شل و ورم کرده نشانه ماندگی است.

◀ اندرون ماهی تازه بدبو نیست؛ بوی مردار یا مرداب نشانه ماندگی است.

۱: ماهی جنوب

خلیج فارس شاخه‌ای است از اقیانوس هند و از حیث تنوع ماهی از آن اقیانوس دست کمی ندارد. در واقع بیشتر ماهی‌هایی که در دریاهای دور و نزدیک جهان صید می‌شوند در خلیج فارس هم به دست می‌آیند، و تجربه نگارنده این است که مزه ماهی‌های خلیج فارس از نظایر آن‌ها در جاهای دیگر بهتر است (خود نگارنده عقیده دارد که این داوری خالی از تعصب ملی و محلی است). از میان ماهی‌های بسیار متنوع جنوب چند نوع زیر هم از لحاظ آشپزی ممتازند و هم در بازار تهران و شهرستان‌ها بیشتر عرضه می‌شوند:

حلوی سفید یا زُبیدی



این ماهی را، که یکی از زیباترین جانوران دریاست، در سواحل ایرانی خلیج فارس حلوا و در خوزستان زُبیدی (بروزن دوییتی) می‌نامند. نام «حلوا» را مسلماً به دلیل نرمی و زودپزی گوشت و استخوان این ماهی روی آن گذاشته‌اند؛ «زُبیدی» هم در زبان عربی از «زُبده» می‌آید و به معنای برگزیده و سرگل است.

حلوا ماهی کتابی شکل چارگوشی است به رنگ نقره خام، و اندازه آن هم معمولاً از یک کتاب

بزرگ تر نیست. پوست آن فلس بسیار نرمی دارد که با مالش دست برداشته می شود. (نوعی حلوی بزرگ هم وجود دارد که طول آن به ۵۰ سانتی متر یا بیشتر می رسد، ولی این حلوی بزرگ گویا در بیرون از خلیج فارس صید می شود و گوشتش به لطافت حلوی رسمی نیست.) هنگام پاک کردن حلوا دست به ترکیب آن نباید زد؛ کافی است شکافی در لبه زیر گوش آن بدهید و اندرونه و آبشش هایش را با انگشت بیرون بکشید. سر و دم ماهی را لازم نیست بزنید؛ برشته هردوی این ها جویدنی است.

« ماهی حلوا را معمولاً درسته به صورت شکم خالی یا شکم گرفته با پوست در روغن سرخ می کنند. لطافت و مزه حلوی سفید سرخ کرده بی مانند است. قلیه آن توصیه نمی شود.

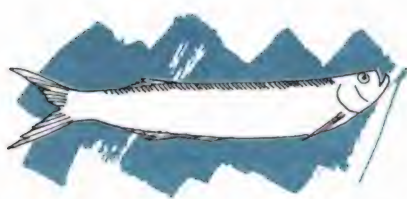
حلوی سیاه



این ماهی به حلوی سفید شباهت دارد، ولی از خانواده گیش (یا چش) است. پوست آن خاکستری تیره و فلس آن کمی خشن است. اندازه آن به ۵۵ سانتی متر می رسد. پوست حلوی سیاه را می توان کند.

« گوشت حلوی سیاه به لطافت حلوی سفید نیست، ولی مزه آن بسیار خوب است، و برخلاف حلوی سفید قلیه آن هم خوب از کار در می آید.

خارو



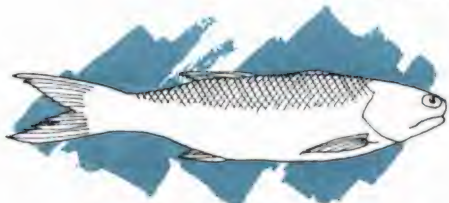
ماهی تسمه ای شکلی است، کمابیش به پهنای کف دست، که طول آن به ۸۰-۹۰ سانتی متر می رسد. پوست آن صاف و به رنگ نقره ای درخشان است.

خارو، چنان که از نامش پیداست، خار (تیغ) فراوان دارد، ولی خارهای آن درشت است و علاقه مندان ماهی آن ها را با حوصله از گوشت لطیف آن بیرون می کشند.

« خارو را می توان تنوری کرد؛ قلیه خارو برای سرخ کردن هم بسیار خوب است. از آن ماهی شور هم درست می کنند.

راشگو

راشگو ماهی زیبایی است به شکل دوکی کشیده، با دم دوفاق، و پوست نقره ای روشن، با فلس



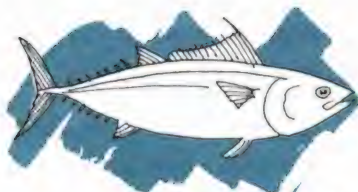
کوچک؛ اطراف چشم‌ها و پوزه آن گاهی به رنگ سرخ تند است. طول راشگوی معمولی حدود ۵۰ سانتی‌متر است.

راشگو یکی از بهترین ماهی‌های جنوب است.

پاک کردن راشگو آسان و ضایعات آن کم است. گوشت آن سفید و لطیف و مزه آن عالی است. راشگو برای هر نوع پخت و پز — سرخ کردن، تنوری، بخارپز، یا قلیه — مناسب است؛ سرخ کردن ساده مزه این ماهی را بهتر نشان می‌دهد.

❖ اخیراً نوعی راشگوی بزرگ، به طول نزدیک به ۱۰۰ سانتی‌متر، در بازار دیده می‌شود؛ مزه این راشگوی درشت به خوبی راشگوی رسمی نیست.

زرده و گباب

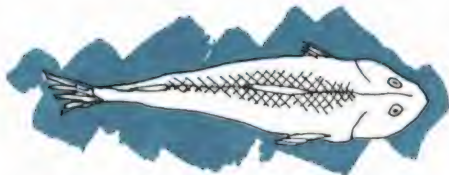


زرده و گباب (قَبَاب عربی) دو ماهی خویشاوندند، به شکل کتابی دراز، با پوست نقره‌ای صاف و دُم باز. زرده از گباب پهن‌تر است. رنگ بالک‌های بالایی آن زرد و پوستش خاکستری روشن است. شکل گباب کشیده است و پوست آن به رنگ سربی تیره است. طول این دو ماهی گاهی به ۱۰۰ سانتی‌متر می‌رسد.

گوشت زرده و گباب سرخ آجری است، و همان است که کنسروش به نام «تن جنوب» خریدار فراوان دارد؛ به همین دلیل زرده و گباب تازه کم به بازار می‌آید. «تُن» (thon) یا «تونا» (tuna) نام فرنگی این خانواده است، ولی امروز مردم کلمه «تُن» را به جای «کنسرو» به کار می‌برند و وقتی می‌گویند «تُن ماهی» منظورشان کنسرو ماهی تُن است. (حتی «تُن ماهی ازون برون» هم شنیده شده است. از این اتفاقات گاهی در زبان می‌افتد.)

❖ زرده برای سرخ کردن مناسب نیست، ولی بخارپز و تنوری آن خوب می‌شود.

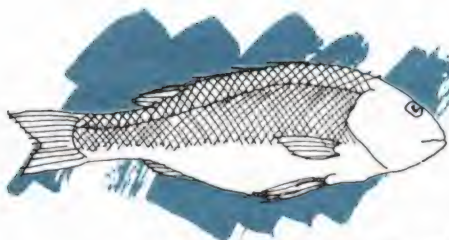
زمین‌گن



ماهی پهن و درازی است با پوست و فلس خشن، پشت خاکستری، زیرشکم سفید و دم رنگین (زرد و سیاه و سفید)، که روی کف دریا زندگی می‌کند. کله

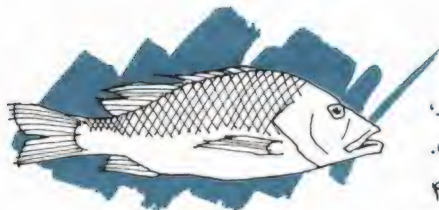
زمین‌گن به سوسمار بی شباهت نیست؛ به همین دلیل بعضی از مردم از خوردن آن اکراه دارند. طول انواع این ماهی از ۲۵ تا ۱۰۰ سانتی‌متر است. گوشت ماهی زمین‌گن سفید و پرچربی و خوش مزه است. مصرف آن تقریباً منحصر به قلیه است.

سَبِیتی



سَبِیتی یا به املای عربی صَبِیطی (بر وزن دوبیتی) به سنگسر شباهت دارد، ولی از خانواده دیگری است. پشت این ماهی قهوه‌ای یا خاکستری مایل به نارنجی است و زیر شکمش سفید است. پاک کردن ماهی سَبِیتی به دشواری سنگسر نیست و گوشت آن به همان خوبی است؛ یعنی هم برای سرخ کردن و هم برای قلیه مناسب است.

سَرخو



ماهی کتابی نارنجی رنگی است شبیه به سنگسر، اگرچه گوشت آن بیشتر و پاک کردنش آسان‌تر است. طول آن به ۷۰ سانتی‌متر می‌رسد، ولی معمولاً ۳۰-۴۰ سانتی‌متر است. گوشت ماهی سرخو سفید و لطیف است و برای سرخ کردن و همچنین برای قلیه مناسب است.

سِکِن یا سوکَلا



که در بوشهر و سواحل عربی سِکِن نامیده می‌شود، ماهی دوکی شکل کشیده‌ای است که طول آن به ۲۰۰ سانتی‌متر می‌رسد. پوست آن صاف و به رنگ فولادی بسیار تیره است. گوشت سوکلا پرچربی و خوش مزه، و فیله آن برای سرخ کردن و قلیه ماهی مناسب است. سوکلای درسته یا پاره‌ای از آن را تنوری و بخارپز هم می‌توان کرد.

سنگسر



ماهی کتابی شکلی است که طول آن به ۷۰ سانتی‌متر می‌رسد، ولی معمولاً ۴۰-۵۰ سانتی‌متر است. پوست آن نقره‌ای رنگ است و گاهی به سرخی می‌زند. فلس سنگسر درشت و استخوان آن نسبتاً زیاد است. پاک کردن آن آسان نیست. گوشت آن سفید و بسیار خوش مزه است. فیله سنگسر را می‌توان سرخ کرد، ولی قلیه آن عالی است.

شانک



از خانوادهٔ شیبیتی است، و کمابیش با همان مشخصات. طول آن ۳۰-۴۰ سانتی‌متر است و تا ۶۵ سانتی‌متر هم می‌رسد. فیلهٔ این ماهی برای سرخ کردن مناسب است. ◀ ماهی شانک برای قلیه هم توصیه می‌شود.

شوریده



ماهی دوکی شکل ظریف و کشیده‌ای است با فلس ریز نقره‌ای، که ظاهر آن به ماهی سوف شمال بی‌شباهت نیست. طول ماهی شوریده به ۷۰ سانتی‌متر می‌رسد، ولی معمولاً ۳۰-۴۰ سانتی‌متر است. گوشت آن سفید و کم‌خار است و پس از پختن نیز نرم و لطیف می‌ماند. مزهٔ آن بسیار خوب است. شوریده را مردم جنوب بیشتر به صورت شکم‌گرفته (◀ فرهنگ واژه‌ها و اصطلاح‌ها، و شوریدهٔ شکم‌گرفته، صفحهٔ ۱۲۸۹) درست می‌کنند. سرخ کردن شوریدهٔ قطعه قطعه زیاد معمول نیست. شوریده را درسته و با شکم خالی هم می‌توان سرخ کرد. ◀ قلیهٔ شوریده توصیه نمی‌شود.

شیر



ماهی دوکی شکل درشت و کشیده‌ای است از خانوادهٔ تَن، با پوزهٔ باریک و دُم باز. طول آن به ۲۲۰ سانتی‌متر هم می‌رسد. پوست آن نازک و صاف و به رنگ سربی و نقره‌ای است. گوشت خام آن صورتی کم‌رنگ است.

ماهی شیر تقریباً بی‌خار است، گوشت فراوان دارد و ضایعات آن، یعنی قسمت‌های دور انداختنی مانند کله و اندرونه، زیاد نیست. این ماهی به واسطهٔ بزرگ بودن غالباً به صورت برش‌های ۲-۳ کیلویی به فروش می‌رسد. پاک کردن و آماده کردن آن برای پخت و پز آسان است، و ظاهراً به همین دلایل در سال‌های اخیر در تهران و سایر شهرهای مرکزی ما خریدار فراوان پیدا کرده است و امروز در ردیف گران‌ترین ماهی‌هاست. تازگی ماهی شیر در مزه و بوی گوشت آن تأثیر کلی دارد. گوشت شیر اگرچه بسیار نرم و لطیف

است، اگر زیاد حرارت ببیند سفت می‌شود.
ماهی شیر را می‌توان به صورت‌های سرخ کرده، بخارپز، تنوری، وشکم گرفته پخت.
◀ قلیه شیر توصیه نمی‌شود.

صافی



ماهی کتابی ولوزی شکلی است، به رنگ سربی تیره، که معمولاً طول آن به ۴۵ سانتی‌متر می‌رسد. گوشت صافی نسبتاً سفت و کم چربی است، ولی مزه آن بسیار خوب است، گرچه در بازار کمتر دیده می‌شود.

◀ صافی برای سرخ کردن و بخارپز کردن مناسب است؛ گاهی از آن قلیه هم درست می‌کنند. قلیه ماهی صافی را می‌توان شورکرد (← صفحه ۲۸۴).

صبور



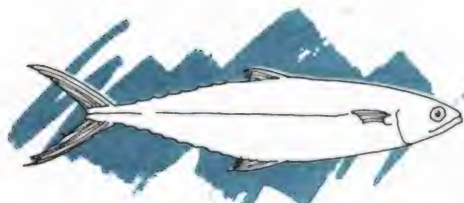
ماهی کتابی شکلی است از خانواده شگ، بادم دوفاق و فلس درشت، به رنگ نقره‌ای درخشان. طول آن به ۶۰ سانتی‌متر می‌رسد، ولی معمولاً ۳۰-۴۰ سانتی‌متر است. صبور ماهی رودخانه است و بیشتر در مصب اروندرود

صید می‌شود. نظیر ماهی صبور در شمال ماهی سیم نامیده می‌شود (← صفحه ۲۸۲).

گوشت صبور بسیار پرچربی و خوش مزه است، ولی خارهای ریز بی‌شماری دارد که خوردن آن را به علاقه‌مندان خاص صبور منحصر کرده است.

◀ ماهی صبور برای سرخ کردن و قلیه مناسب نیست؛ پخت آن معمولاً به صورت تنوری و وشکم گرفته است. در خوزستان صبور تنوری بیشتر در مراسم سیزده به در همراه با باقلاپلو خورده می‌شود.

غباد

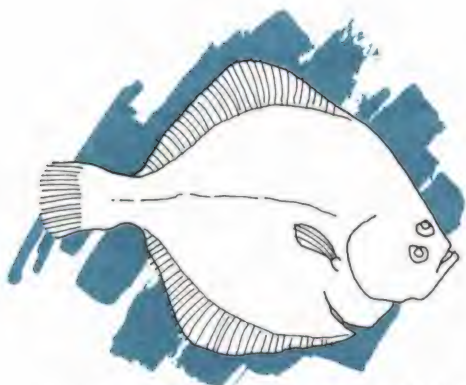


غباد، که در تهران غالباً قباد (نام پدر انوشیروان ساسانی) نوشته می‌شود، مانند ماهی شیر از خانواده تُن است، ولی طول آن از ۸۰ سانتی‌متر بیشتر نمی‌شود؛ معمولاً ۴۰-۵۰ سانتی‌متر است.

◀ گوشت غباد سفید و پُرچربی و لطیف است، ولی زود تازگی خود را از دست می‌دهد. تنوری و

بخارپز و سرخ کرده غباد خوب است، ولی قلیه آن توصیه نمی‌شود.
 «از غباد نوعی ماهی شور خشک درست می‌کنند که تا مدت درازی قابل نگه‌داری است. این ماهی خشک می‌تواند از اجزای بسیار نغز سر سفره باشد (← صفحه ۲۸۵)، ولی متأسفانه امروز کمتر به دست می‌آید.

کفشک



کفشک نام عمومی چند خانواده ماهی پهن است که بعضی تقریباً گرد و بعضی بیضی شکل و بعضی درازند. کفشک دراز را زبان گاوی می‌نامند.

کفشک روی کف دریا بی حرکت می‌خوابد. پشت آن به رنگ ماسه دریا و زیر شکم آن سفید است. هر دو چشم کفشک در یک طرف سر آن قرار دارد، و مانند آن است که خود ماهی بعد از آن که تصمیم گرفته در کف دریا بخوابد چشم زیری‌اش را

به بالا منتقل کرده است! (این کفشک بسته به این که از کدام طرف خوابیده باشد «چپ رخ» و «راست رخ» نامیده می‌شود). پوست کفشک خشن و چرم مانند است و باید کنده شود. (برای کندن پوست کفشک و فیله کردن آن نگاه کنید به صفحه‌های ۲۹۰ و ۲۹۲).

«کفشک یکی از لطیف‌ترین و خوش‌مزه‌ترین ماهی‌های خلیج فارس است، ولی فقط به صورت فیله برای سرخ کردن و بخارپز کردن و پختن در فر موج‌پز (مایکروویو) مناسب است. در سرخ کردن آن هم باید مواظب بود فیله برشته و خشک نشود.

کوسه یا بمبک



نام آن در پوشهر و مناطق اطراف آن بمبک است، ولی در جاهای دیگر معمولاً کوسه نامیده می‌شود، و گاهی هم «گرگ دریا» یا «سگ ماهی»، چون ماهی بسیار خطرناک و خون‌خواری است و معروف است که

هیچ جان‌داری در دریا از حمله آن در امان نیست. بمبک هم مانند ماهی استرژن دریای خزر، و به طور کلی مانند سایر ماهی‌های غضروفی، از بدوی‌ترین جانوران دریایی است، که تنی بسیار نیرومند و مغزی بسیار کوچک دارد. بمبک البته منحصر به یک نوع و یک اندازه نیست (طول انواع آن ۷۰-۴۰۰ سانتی‌متر است)، ولی خواص انواع آن از لحاظ آشپزی چندان فرقی ندارد.

پوست بمبیک فیلی روشن و چرم مانند است. گوشت خام آن سفید مایل به زرد و سفت است. از جگر این ماهی روغنی به نام *سِل* به دست می‌آید، که آن را مانند رنگ به بدنه کشتی‌های چوبی می‌زنند تا در برابر آب دریا مقاوم شود.

فصل صید بمبیک بیشتر تابستان است، بنابراین بمبیک تازه در تابستان به دست می‌آید.

پوست بمبیک خوردنی نیست و باید پیش از پخت و پز کنده شود. گاهی برای کندن این پوست بمبیک را آب پز یا بخارپز می‌کنند تا پوست آن از گوشت جدا شود؛ اما از آنجا که پوست بمبیک با حرارت جمع می‌شود، این کار غالباً ماهی را از ریخت می‌اندازد و به فیله آن آسیب می‌رساند. اگر بمبیک را از ناحیه گرده بشکافیم، می‌توان فیله آن را با کارد از پوست جدا کرد.

گاهی از این پوست بوی آمونیاکمانندی به مشام می‌رسد که ممکن است به گوشت ماهی هم سرایت کند. برای گرفتن این بو، فیله بمبیک را چند ساعت در شیر یا سرکه رقیق شده با آب می‌خوابانند. خون بمبیک هم مقداری اوره دارد و باید پس از صید تخلیه شود.

فیله بمبیک با آن که قدری سفت است مزه خوبی دارد و برای کباب بسیار مناسب است. با آن خورش هم می‌توان درست کرد. همچنین می‌توان آن را مانند استیک گوشت در تابه سرخ کرد. مردم بوشهر گوشت آب پز شده بمبیک را ریش ریش می‌کنند و سپس در پیازداغ با فلفل و زردچوبه تفت می‌دهند. این گوشت آب پز را پس از چرخ کردن می‌توان برای درست کردن کتلت ماهی (← صفحه ۱۲۴۳) هم به کار برد.



ماهی متو



متو (بر وزن اتو) نام ماهی ریزی است که فقط اندکی از چوب کبریت بزرگ‌تر می‌شود و در سواحل جنوبی خلیج فارس بسیار فراوان است. اسم این ماهی

ظاهراً از فعل «مَت کردن» گرفته شده است که در لهجه‌های جنوبی به معنای جهش و پرش کوتاه است. این ماهی، که در فرانسه *آنشو* (anchois) و در انگلیس *آنچووی* (anchovy) نامیده می‌شود، در سواحل مدیترانه هم به دست می‌آید و در شمار غذاهای نفز و گران قیمت محسوب می‌شود. مصرف آن به شکل نمک سود در آب است، و به واسطه شوری و بوی تند که دارد به مقدار کم در سس ماهی یا روی سالاد یا پیتزا و مانند این‌ها به کار می‌رود.

در کشور ما قدر ماهی متو هنوز شناخته نشده است، و به جز مردم محلی دیگران به این ماهی رغبتی نشان نمی‌دهند، حتی آن را نمی‌شناسند. محصول صید این ماهی گاهی بسیار زیاد بوده است، به طوری که در گذشته گاهی آن را روی ماسه‌های ساحل دریا خشک می‌کردند و متوی خشک را همراه با علوفه به خورد چارپایان می‌دادند.

مردم سواحل جنوبی خلیج فارس از ماهی متو مایه شور مزه‌ای درست می‌کنند، به نام *مه‌پاوه*

(ماهی آبه)، که به نظر نگارنده این کتاب مستطاب سس یا غذای بسیار نغزی است و با سس آنشوی فرانسوی قابل قیاس است (در باره مهیاوه نگاه کنید به صفحه ۷۶۳).

ماهی مرکب



این ماهی یک غده مرکب سیاه دارد. ولی برای دفاع، نه برای نوشتن؛ وقتی دشمن به او حمله می کند، ماهی اندکی از مرکب خود را در دریا پخش می کند و لحظه ای دریا را در چشم دشمن تیره و تار می سازد، تا خودش در این فرصت فرار کند. این وسیله دفاع همان ماده ای است که مرکب چین از آن ساخته می شود.

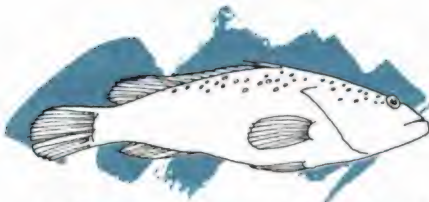
گوشت ماهی مرکب سفید و سفت است و در خاور دور خریدار و خورنده فراوان دارد. از مرکب آن هم سس سیاه رنگی درست می کنند که در ردیف سس های بسیار نغز به شمار می رود (← صفحه ۵۹۶). در خلیج فارس ماهی مرکب صید می شود و آن را در اصطلاح محلی خساگ می نامند، ولی مردم سواحل این خلیج تا سال های اخیر رغبتی به خوردن این ماهی نشان نمی دادند. به نظر می رسد که اخیراً ماهی مرکب رفته رفته راه خود را به سفره این مردم باز کرده است. (برای پاک کردن ماهی مرکب نگاه کنید به صفحه ۲۸۸).

میش ماهی



ماهی بزرگ و پُرگوشتی است از خانواده شوریده، به رنگ سربی و نقره ای با فلس درشت، که طول آن به ۱۵۰ سانتی متر می رسد. میش ماهی، ماهی شکیل و باشکوهی است. گوشت آن هم سفید و ضخیم و بی خار است، و به همین دلیل در بازار خریداران زیادی را جلب می کند، ولی حقیقت این است که گوشت میش ماهی جزو لذیذترین گوشت ها به شمار نمی رود.

هامور



هامور نام عمومی چندین نوع ماهی بسیار خوب خلیج فارس و دریای عمان است، با نام های خاص هامور سیاه، هامور قهوه ای خال دار، سفید خال دار، خاکستری، خاکی، بالول، پنج نواری، خط شکسته،

لکه زیتونی، مالا باری، سَمَن آجری. طول انواع هامور ۴۰-۱۰۰ سانتی متر است. هامورهای بزرگ تنه قطور و سنگین و پوست کلفت و فلس درشت دارند. هامور قهوه‌ای خال‌دار از زیباترین انواع هامور است. پشت این ماهی قهوه‌ای مایل به خاکستری و زیر شکمش سفید است و خال‌های قهوه‌ای رنگ فراوانی روی آن دیده می‌شود. این همان ماهی است که در ضیافت‌های بزرگ خلیج فارس به صورت درسته تنوری می‌شود و آن را سرد همراه با سس تاتار روی میز می‌گذارند. گوشت هامور پس از پختن سفید و نسبتاً سفت می‌شود. مزه آن بسیار خوب است. پوست هامور لعاب فراوان دارد؛ به همین دلیل مردم جنوب هنگام پختن قلیه هامور معمولاً از پوست آن صرف نظر نمی‌کنند. گوشت هامور برای سرخ کردن و قلیه مناسب است. هامور بخارپز و تنوری هم — با آن که در جنوب معمول نیست — خوب درمی‌آید.

«مردم جنوب با کله و استخوان هامور نوعی دمی ماهی به نام لخالخ (← صفحه ۸۱۲) درست می‌کنند که غذای بسیار خوش مزه‌ای است.

۲: ماهی شمال



همه ماهی‌هایی که از دریای خزر به دست می‌آیند در صفحات مرکزی ایران ماهی شمال نامیده می‌شوند. برخی از لذیذترین و گران‌بهاترین ماهی‌های جهان — مانند ماهی سفید و ماهی آزاد و اُزون برون — جزو ماهی‌های شمال هستند.

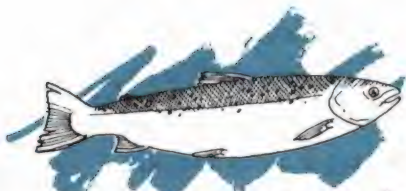
ماهی شمال زودتر از ماهی جنوب به مناطق مرکزی، به ویژه تهران، راه یافته است و به همین دلیل ذائقه مردم تهران با انواع ماهی دریای خزر آشنا تر است. همچنین، ماهی شمال معمولاً تازه‌تر به بازار تهران می‌رسیده است، و باید در نظر داشت که مزه ماهی به تازگی آن بسیار بستگی دارد. (کسانی که در کنار دریا مزه ماهی تازه صید شده را چشیده باشند تفاوت آن را با مزه ماهی مانده دریافته‌اند.) در هر حال نتیجه این است که تا سال‌های اخیر بیشتر مردم تهران و شهرستان‌ها به ماهی شمال رغبت بیشتر نشان می‌داده‌اند.

مهم‌ترین انواع ماهی شمال به قرار زیرند:

ماهی آزاد



ماهی آزاد، که در زبان‌های اروپایی سومون (saumon) یا سامن (salmon) نامیده می‌شود ولی نام فرنگی آن در زبان فارسی گاهی «سالمون» تلفظ می‌شود، از زیباترین و عالی‌ترین ماهی‌های جهان است، ولی تعداد آن در دریای خزر زیاد نیست و صید آن هم با ضوابط معینی صورت می‌گیرد؛ این است که روی بساط ماهی فروش‌ها کمتر به چشم می‌خورد.



ماهی آزاد دوکی شکل و کشیده است. پوستش نقره‌ای روشن و فلسش ریز است، و خال‌های سیاهی روی آن دیده می‌شود. طول آن به ۲۰۰ سانتی‌متر هم می‌رسد، ولی معمولاً میان ۵۰ تا ۷۰ سانتی‌متر است. رنگ گوشت آن سفید است.

گوشت ماهی آزاد فرنگی به رنگ نارنجی است و پس از پخته شدن به صورتی مایل می‌شود. خاویار ماهی آزاد درشت و نارنجی مایل به قرمز و بلوری و بسیار خوش مزه است. فیله دودی ماهی آزاد هم، که از خوردنی‌های گران بهاست، به رنگ عقیقی نیمه بلوری در می‌آید. ورقه‌های نازک این فیله — که معمولاً با نان سفید و کره خورده می‌شود — یکی از عناصر بسیار نغز مجموعه پیش غذا یا اردور به شمار می‌رود. پخت و پز ماهی آزاد به صورت سرخ کرده، کباب، بخارپز، یا تنوری است.

ماهی سفید



شاید در تهران پُرطرف‌دارترین ماهی دریای خزر باشد. ماهی دوکی بسیار شکلی است به طول حدود ۵۰ سانتی‌متر، با فلس نسبتاً درشت به رنگ نقره‌ای روشن و سربی تیره و دُم دوفاق. گوشت این ماهی سفید و لطیف است. ماهی سفید را معمولاً به صورت سرخ کرده ساده با سبزی پلو می‌خورند، ولی شکم گرفته و بخارپز و تنوری آن هم بسیار خوب می‌شود.

در گذشته ماهی سفید فقط به صورت دودی به تهران و شهرستان‌ها می‌رسیده است و بیشتر مردم آن را سالی یک بار، در شب عید نوروز، می‌خورده‌اند. هنوز هم ماهی سفید دودی جزو واجبات سفره شب عید نوروز محسوب می‌شود.

جنس نر ماهی سفید — که کمی کشیده‌تر است و روی سر آن خال‌هایی درشت‌تر از سر سنجاق دارد — مرغوب‌تر شناخته می‌شود.

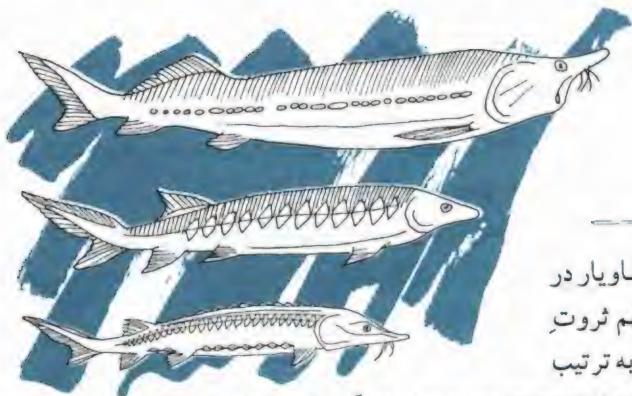
اردک ماهی



اردک ماهی، که به ویژه در مازندران سوپ نامیده می‌شود، از ماهی‌های آب شیرین است که از رودخانه‌های مازندران به دریای خزر می‌آید. فلس

آن ریز و به رنگ خاکستری زیتونی است و زیر شکم آن مایل به زرد است. این ماهی پوزه کشیده و دهان بزرگ و دندان‌های قوی دارد. طول آن ۵۰-۶۰ سانتی‌متر است، ولی گاهی به ۱۰۰ سانتی‌متر هم می‌رسد. فیله اردک ماهی را در روغن سرخ یا روی آتش زغال کباب می‌کنند. اردک ماهی را هم مانند ماهی سفید می‌توان به صورت شکم‌گرفته تنوری یا بخارپز برای سر سفره آماده کرد.





ازون برون و خاویار

سه نوع ماهی غضروفی دارای خاویار در دریای خزر وجود دارد که از منابع مهم ثروت ملی به شمار می‌روند. این سه ماهی به ترتیب

از بالا عبارت‌اند از: ۱) بلوگا استرژن (beluga sturgen)، ۲) آسترا استرژن (asetra sturgen) و ۳) سوروگا استرژن (sevruga sturgen). از میان این سه ماهی سوروگا استرژن، که به زبان ترکی آذری ازون برون (نوک دراز) نامیده می‌شود (این نام در زبان فارسی هم به کار می‌رود)، در ایران از آن دو نوع دیگر معروف‌تر است. طول این ماهی‌ها به ترتیب تا ۴ متر، ۲ متر، و ۱/۵ متر می‌رسد. در بازار آن‌ها را به شکل برش‌های چند کیلویی می‌فروشند. از لحاظ آشپزی میان آن‌ها تفاوتی نیست. بهترین برش از زیر طبلة شکم تا حدود یک وجب مانده به دُم ماهی به دست می‌آید. پوست ازون برون کلفت و خشن است و باید کنده شود. زیر پوست هم مقداری بافت قهوه‌ای رنگ چربی خوابیده است که باید گرفته شود. گوشت ازون برون سفید و سفت و بدون خار (تیغ) است. نشانه‌های تازگی این ماهی یکی روشنی رنگ گوشت است، که باید سفید عاجی یا مایل به صورتی باشد، و دیگری نداشتن بوی زُهم. گاهی رگه‌های چربی زرد رنگ در گوشت ازون برون دیده می‌شود؛ این زردی اگر همراه با بوی زُهم نباشد، دلیل بر ماندگی نیست. کباب ازون برون عالی است، ولی سرخ کردن آن را نمی‌توان توصیه کرد، زیرا گوشت آن در روغن سفت می‌شود.

خاویار تخم ماهی‌های غضروفی است که به صورت خام و با اندکی نمک در قوطی کوچک عرضه می‌شود. خاویار ایران، که شهرت جهانی دارد، غالباً از ماهی ازون برون به دست می‌آید. خاویار از گران‌ترین مواد غذایی جهان است و معمولاً به عنوان اردور خورده می‌شود. خاویار بر حسب رنگ و اندازه دانه درجه‌بندی می‌شود: سیاه، خاکستری، و بور؛ ریز، درشت و بسیار درشت. گران‌ترین درجه خاویار، خاویار بور بسیار درشت است، که دانه‌هایی به اندازه ماش دارد. خاویار ماهی آزاد نارنجی رنگ و بلوری است. « خاویار باید کاملاً تازه باشد، وگرنه بی‌ارزش است.

سوف

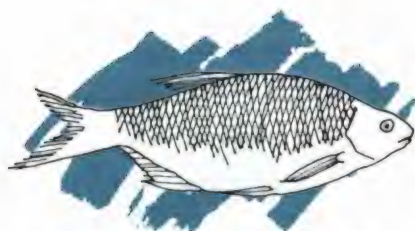


شاید بعد از ماهی سفید پُر خریدارترین ماهی شمال باشد. بدن این ماهی کشیده و دوکی شکل



است، به طول حدود ۵۰ سانتی‌متر و گاهی بیشتر، با فلس نسبتاً ریز به رنگ نقره‌ای و پوزه باریک. گوشت سوف سفید و نرم و زودپز و تقریباً بی‌خار (تیغ) است، و به همین دلیل در شمار ماهی‌های مرغوب است. سوف را معمولاً به صورت ساده سرخ می‌کنند، ولی شکم گرفته آن هم خوب می‌شود.

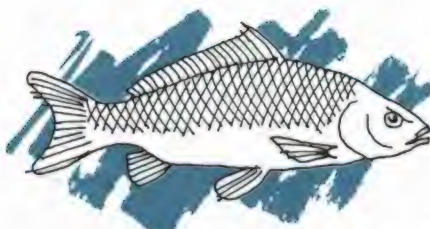
سیم



در حقیقت ماهی رودخانه است که خود را به دریا می‌رساند. طول آن ۳۰-۴۰ سانتی‌متر است و ریخت آن کتابی است، با فلس متوسط و رنگ نقره‌ای درخشان. گوشت سیم بسیار چرب و خوش‌مزه است، ولی خارهای ریز فراوان دارد؛ به این دلیل خوردن آن برای کسانی که به مزه آن علاقه خاصی نداشته باشند آسان نیست. سیم را غالباً نمک سود می‌کنند و مردم شمال سیم نمک سود (اوره سیم) را با کته می‌خورند. سرخ کردن سیم هم معمول است.

به نظر می‌آید که نسل ماهی سیم در شمال رو به انقراض می‌رود؛ ولی سیم در اروندرود و دهانه این رود در خلیج فارس نظیری دارد به نام صُبور که در بعضی سال‌ها به مقدار زیاد صید می‌شود (نگاه کنید به صُبور، در ماهی جنوب، صفحه ۲۷۵).

کپور



کپور یا به زبان‌های فرنگی «کارپ» (carp) در واقع نوعی ماهی مرداب است و از آب‌های ساحلی دریای خزر و مرداب‌های کنار آن دریا به دست می‌آید و در حوضچه‌های پرورش ماهی هم پروراند می‌شود. کپور رسیده حدود یک کیلو یا بیشتر

وزن و ۴۰-۵۰ سانتی‌متر درازا دارد، اگر چه درازای آن گاهی به ۹۰ سانتی‌متر هم می‌رسد. تنه کپور دوکی شکل پهن و رنگ آن طلایی مایل به قهوه‌ای و فلس‌های آن درشت است. گوشت کپور نرم است و به واسطه تغذیه از مرداب گاه ممکن است طعم ناخوشایندی داشته باشد. در این موارد می‌توان ماهی شکافته و پاک کرده را نیم ساعت در مخلوطی از یک لیتر آب سرد و ۵-۶ قاشق سرکه خواباند تا بوی آن گرفته شود.

پختن کپور کمابیش مانند ماهی سفید است. گوشت کپور به ویژه کپور پرورشی، از ماهی سفید

نرم تر و کم مزه تر است. شاید بهترین شکل پختن کپور تنوری شکم گرفته باشد. (برای مواد توی شکم آن نگاه کنید به ماهی سفید شکم پُر، صفحه ۱۲۸۸).

کفال



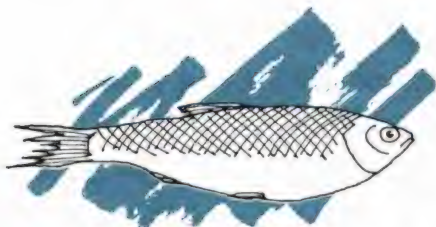
کفال ماهی دوکی شکلی است با پوزه تیز، به درازای ۵۰-۶۰ سانتی متر و گاه تا ۹۰ سانتی متر، وزن ۱ تا ۱/۵ کیلو و به ندرت تا ۴ کیلو هم دیده شده است. رنگ ماهی کفال نقره‌ای و فلس آن درشت و گوشت آن سفید و سفت است.

کفال بومی دریای خزر نیست و روس‌ها آن را وارد این دریا کرده‌اند، ولی امروز از فراوان‌ترین و لذیذترین ماهی‌های این دریا به شمار می‌رود و بسیاری از مردم شمال آن را بر ماهی‌های دیگر ترجیح می‌دهند.

طرز پختن کفال در شمال نظیر ماهی سفید است و رایج‌ترین شکل آن سرخ کرده است که با نارنج یا لیمو صرف می‌شود. کفال شکم گرفته تنوری یا سرخ کرده هم مرسوم است (برای مواد توی آن نگاه کنید به ماهی سفید شکم پُر، صفحه ۱۲۸۸). گاهی کفال شکافته و پاک کرده را با فلس روی آتش کباب می‌کنند و با نارنج یا لیمو سر سفره می‌گذارند.

کفال را هم مردم شمال مانند ماهی سفید دودی و شور می‌کنند و آن را دودی کفال و شور کفال می‌نامند؛ مصرف این‌ها هم مانند ماهی سفید دودی است.

کولمه



ماهی کوچکی است که طول آن به ۲۵ سانتی متر می‌رسد. فلس این ماهی شبیه به فلس کپور و رنگ آن تیره است. کولمه را پس از گرفتن فلس و شکافتن و خالی کردن شکم و بیرون کشیدن آب شش‌ها در روغن سرخ یا روی آتش زغال کباب می‌کنند.

کولی

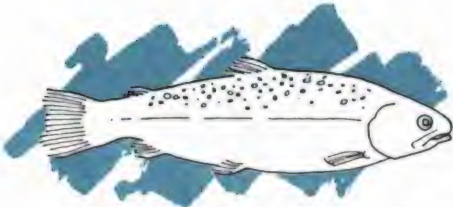


ماهی کوچکی است به طول ۱۲-۲۰ سانتی متر، با فلس ریز نقره‌ای رنگ. ماهی کولی از خوش مزه‌ترین ماهی‌های شمال است. فصل صید آن از اواخر پاییز تا اواخر زمستان است و انواع اصلی آن عبارت‌اند از کاس کولی، که گرده آن به رنگ کبود پرطاووسی است و گاهی طول آن به ۲۵ سانتی متر می‌رسد؛ سیاه کولی، که گرده آن سیاه است و فلس سربی تیره رنگی دارد؛ و



شاه کولی، که رنگ نقره‌ای و تنهٔ پهنی دارد و طول آن به ۴۰ سانتی‌متر هم می‌رسد. گاهی ماهی‌های کوچک دیگری به نام کولی در بازار عرضه می‌شود که به خوش مزگی کولی نیست. کولی را پس از گرفتن فلس و خالی کردن شکم می‌توان در روغن سرخ کرد. در شمال غالباً آن را روی آتش زغال کباب می‌کنند. و یا پس از گرفتن پوست کباب شده در روغن سرخ می‌کنند.

قزل‌آلا



قزل‌آلا، البته ماهی رودخانه است و بیشتر در آب سرد رودخانه‌های کوهستانی اطراف تهران صید می‌شود، ولی از آنجا که این ماهی در صفحات جنوب شناخته نیست در تقسیم‌بندی ما در ردیف ماهی‌های شمال معرفی می‌شود. قزل‌آلا ماهی نسبتاً کوچکی است، به طول حدود ۲۰ سانتی‌متر، با پوست خال‌دار. گوشت آن بسیار لطیف و لذیذ است. قزل‌آلای خال قرمز بسیار مرغوب‌تر است. قزل‌آلا را معمولاً پس از خالی کردن شکم و در آوردن آب شش با سر و دم در روغن سرخ می‌کنند.

۳: ماهی شور و دودی

در شمال و جنوب ایران، هر دو، ماهی را از قدیم شور می‌کرده‌اند. انواع ماهی شور و دودی شمال در تهران و هر شهری که یک فروشگاه اجناس گیلان در آن باشد فراوان است، ولی از ماهی شور جنوب نه تنها در تهران و شهرستان‌ها، بلکه در خود بندرهای جنوب هم دیگر خبری نیست. به نظر می‌رسد که ماهی شور جنوب در سال‌های اخیر مشتری‌های خود را از دست داده و رسم تولید و فروش آن در جنوب ایران برافزاده است.

از آنجا که ماهی شور شمال در دسترس است و تولید آن هم بیشتر جنبهٔ حرفه‌ای دارد، پرداختن به جزئیات آن در اینجا لازم به نظر نمی‌رسد؛ اما دستور کلی تهیهٔ ماهی شور و دودی در این بخش می‌آید. طرز تهیهٔ ماهی شور جنوب را که سه نوع بیشتر نیست و در خانه هم عملی است، در زیر می‌آوریم.

ماهی شور آب‌دار

منظور ماهی شوری است که در شورابی که از خود ماهی تراوش می‌کند شناور است. (این

ماهی شور را، چون قدیم در خُمره و در سال‌های اخیرتر در «دَلَه» — بیت حلبی — می‌انداختند، مردم بوشهر و اطراف آن ماهی شور خمره یا ماهی شور دَلَه می‌نامیدند، ولی امروزه خمره و دَلَه هردو فراموش شده‌اند و ظرف‌های پلاستیکی جای آن‌ها را گرفته‌است.

برای درست کردن ماهی شور آب دار ماهی‌های شیر، حلوی سیاه، صافی و خارو مناسب‌اند، ولی نگارنده خارورا فقط به مردم جنوب توصیه می‌کند که با خار آن آشنا هستند. برای درست کردن این نوع ماهی شور بهتر است ماهی را فیله کنیم، زیرا که استخوان ماهی هم بوی تند می‌گیرد و هم در موقع مصرف اسباب زحمت است. حالا فرض می‌کنیم که می‌خواهیم یک کیلو فیله ماهی را شور کنیم.

یک یا دو شیشه دهان‌گشاد دردار را که شسته و خشک شده باشد با یک ظرف نمک ساییده — دست‌کم نیم‌کیلو — دم دست می‌گذاریم. فیله ماهی را زیر آب سرد می‌شویم، به طوری که اثری از خون در آن نماند، لسه‌لوسه آن را هم تماماً می‌گیریم، و با حوله خشک می‌کنیم. اکنون فیله را روی تخته کار می‌اندازیم و با کارد آن را به چند تکه که از دهانه شیشه بگذرد تقسیم می‌کنیم. دو سه قاشق نمک کف شیشه و پنج شش قاشق روی تخته می‌ریزیم، و تکه‌های ماهی را در نمک می‌غلطانیم، به طوری که تمام سطح آن‌ها از نمک پوشیده شود. تکه‌های نمک‌زده را در چند لایه در شیشه می‌چینیم و روی هر لایه دو سه قاشق نمک می‌پاشیم، به طوری که روی ماهی را بپوشاند. آنگاه در شیشه را می‌بندیم و در آفتاب می‌گذاریم. حدود یک ماه بعد که گوشت ماهی به رنگ صورتی درمی‌آید و در آب خودش شناور می‌شود، ماهی شور آماده است. این ماهی را در ظرف خودش تا چند سال می‌توان انبار کرد.

ماهی شور خشک



ماهی شور خشک را در جنوب فقط با غُبَاد درسته درست می‌کنند، ولی با فیله نازک شیر هم می‌توان درست کرد. ماهی را از گرده بشکافید و شکاف را تا دُم بکشید، چنان که لای ماهی را بتوانید مثل کتاب باز کنید. سر ماهی را بزنید و اندرونه آن را بیرون بکشید و با نوک کارد دیواره شکم آن را خوب بتراشید و پاک کنید.

اکنون درون و بیرون ماهی را نمک فراوان بپاشید، به طوری که سطح آن از نمک پوشیده شود. نیم ساعت بعد باز هم نمک بپاشید و ماهی را در گوشه‌ای آویزان کنید و ظرفی زیرش بگذارید تا آب ماهی در آن بچکد.

روز بعد ماهی را زیر آب سرد بشوید و آخرین آثار خون و اندرونه را با نوک کارد از دیواره شکم آن بتراشید؛ سپس ماهی را در هوای آزاد و بادگیر آویزان کنید تا روزی که مانند چوب خشک شود. (این کار ممکن است یک هفته یا بیشتر طول بکشد.) اکنون می‌توانید ماهی خشک را خرد کنید و در شیشه یا کیسه نایلکس در یخچال یا جای خنک نگه دارید.

ماهی دونمکه

ماهی دونمکه ماهی شوری است که با نمک زیاد شور می‌شود. برای این نوع ماهی شور که از ماهی درسته تهیه می‌شود، حلوای سیاه و صافی و شیر و غباد و خارو و گباب و مانند این‌ها از همه مناسب‌ترند.

ماهی را از گرده بشکافید و شکم آن را سفره کنید. اندرونه و آب شش‌های آن را بیرون بکشید، یا سر را با آب شش‌ها جدا کنید، و با نوک کارد توی شکم ماهی را بتراشید، به طوری که هرچه خون و اندرونه به دیواره شکم چسبیده است پاک شود. آنگاه ماهی را زیر آب سرد بشوید و خشک کنید، سپس نمک فراوانی به همه جای ماهی بپاشید، آن را در سینی بگذارید تا آب آن برود. سپس باز نمک بپاشید و آن را در هوای آزاد آویزان کنید. زیر ماهی ظرفی بگذارید که آب ماهی در آن بچکد. سه چهار روز بعد، پیش از آن که ماهی کاملاً خشک شود، آن را بردارید و در جای خنک نگه دارید.

ماهی دونمکه را باید هر چه زودتر مصرف کرد، زیرا احتمال فاسد شدن آن، به ویژه در هوای بیرون از یخچال، کم نیست.

ماهی شور شمال

توی خمره یک لایه نمک سنگ می‌چینند و روی آن را با نمک کوبیده می‌پوشانند. یک ردیف ماهی روی نمک می‌گذارند و روناس (رنگ قرمز) می‌پاشند و روی ماهی را با نمک کوبیده می‌پوشانند. سپس به همین ترتیب نمک سنگ، ماهی، روناس و نمک کوبیده اضافه می‌کنند. روی لایه آخر نمک سنگ می‌چینند و در خمره را می‌بندند. پس از ۳-۴ هفته ماهی شور آماده است.

ماهی دودی شمال

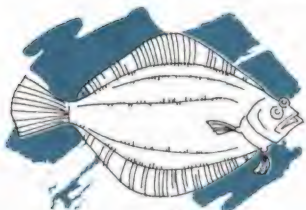
دود دادن ماهی کاری حرفه‌ای است و در خانه عملی نیست؛ اما اگر برای کنج‌کاوی بخواهید بدانید، طرز تهیه آن از این قرار است که ماهی سفید را یک هفته در نمک می‌خوابانند، سپس آب می‌کشند و در اتاق‌هایی که سقف کوتاه دارد آویزان می‌کنند و کف اتاق را با چند لایه گُلش (پوشال برنج) می‌پوشانند، سپس چند دانه زغال سرخ یک گوشه اتاق می‌گذارند و در اتاق را می‌بندند. آتش رفته رفته به گُلش سرایت می‌کند و دود از آن بالا می‌رود. پس از یک هفته ماهی دودی آماده است.

درست کردن ماهی دودی کار حرفه‌ای است و تهیه آن در خانه توصیه نمی‌شود.

۴: آماده کردن ماهی

گذشته از فیله ماهی، ماهی به صورتی که خریده می شود طبعاً برای پخت و پز آماده نیست. چه گونگی آماده کردن ماهی برای پخت و پز بستگی دارد اولاً به شکل ماهی، که ممکن است دوکی یا کتایی یا پهن باشد؛ ثانیاً به این که ماهی را به چه صورتی می خواهیم بپزیم. ممکن است لازم باشد فقط فلس ماهی را بگیریم و اندرونه آن را خالی کنیم یا آن را پوست بگیریم و فیله کنیم یا به صورت قطعه های کوچک ببریم؛ همچنین، روش های کلی پخت و پز ماهی بسیار متفاوت است و فراگرفتن آن ها، قطع نظر از آنچه در دستورهای مربوط به هر غذایی که در جای خود می آید، برای هر آشپزی لازم است.

در اینجا به روش های کلی آماده کردن و پخت و پز ماهی و میوه های دریا می پردازیم.



پهن



کتایی

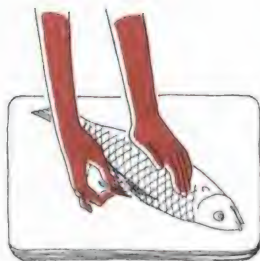


دوکی

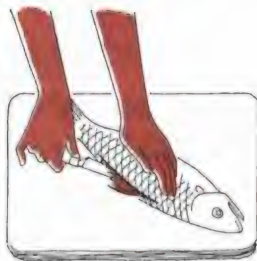
پاک کردن ماهی

چند لرونزنامه روی میز آشپزخانه پهن کنید و یک کارد نوک تیز و یک قیچی آشپزخانه یا انبردست دم دست بگذارید.

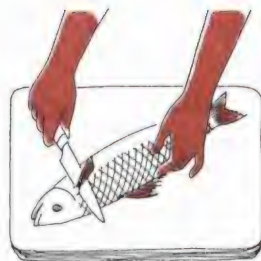
ماهی را روی روزنامه بیندازید و با قیچی یا انبردست یا کارد بالک های آن را ببرید. اگر اول ماهی را چند دقیقه در آب سرد بخوابانید یا ۱-۲ ثانیه در آب جوش بگذارید، فلس آن آسان تر کنده می شود. با دستمال بیخ دم ماهی را محکم بگیرید و با کارد در جهت خلاف خواب فلس روی ماهی بکشید، به طوری که لبه کارد زیر فلس برود. با ضربه های محکم فلس را از بدنه جدا کنید. این کار را اگر از طرف سر شروع کنید و به طرف دم بروید، فلس آسان تر کنده می شود. (نوعی فلس گیر در بازار وجود دارد که اگر آن را به جای کارد به کار برید از پريدن فلس به اطراف آشپزخانه جلوگیری می کند.) دقت کنید که فلس بیخ سر و زیر شکم ماهی هم گرفته شود. پس از گرفتن فلس لایه رویی روزنامه را با فلس جمع کنید و ماهی را روی لایه زیری روزنامه بیندازید. برای جدا کردن کله، اول محل اتصال کله و زیر گلو را با نوک کارد ببرید، سپس کله را از لبه تخته یا میز بیرون بگذارید؛ با یک دست ماهی را روی تخته یا میز نگه دارید و با دست دیگر کله را به پایین فشار دهید تا مفصل استخوان جدا شود، سپس با کارد کله را از تنه جدا کنید. سپس شکم ماهی را بشکافید و اندرونه آن را بیرون بکشید.



بالک گرده را در آورید



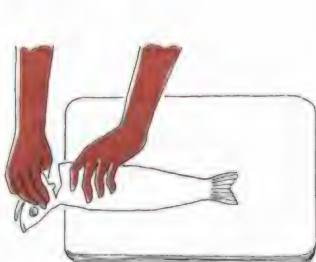
گرده را بشکافید



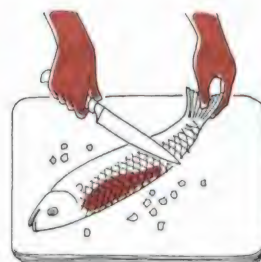
بالک ها را ببرید



شکم ماهی را خالی کنید



کله ماهی را جدا کنید



فلس ماهی را بگیرید

برای پاک کردن ماهی مرکب قسمت سر را با چنگ محکم بگیرید و از بدنه بیرون بکشید و کنار بگذارید. ماهی مرکب چنان که از نامش پیداست یک کیسه مرکب سیاه دارد، توی بدنه اش هم یک باریکه شفاف و نوک تیز وجود دارد که قلم نامیده می شود. (ولی خودش سواد نوشتن ندارد و مرکب و قلم را برای مقاصد دفاعی به کار می برد.) قلم را هم بیرون بکشید و دور بیندازید. و بدنه را روی تخته حلقه حلقه ببرید. رشته هایی که از سر ماهی بیرون آمده خوردنی است. این ها را از



بدن را حلقه حلقه کنید



قلم را بیرون بکشید



سر را از بدنه بیرون بکشید

سر جدا کنید و ببرید و با قطعه های بدنه بشوید و در آبکش بگذارید. کیسه مرکب به سر

چسبیده است. اگر می‌خواهید سس سیاه درست کنید این کیسه را طوری جدا کنید که پاره نشود و آن را در یک کاسه آب سرد بگذارید.

پاک کردن کله ماهی

منظور از پاک کردن کله ماهی جدا کردن آن مقدار گوشتی است که در کله وجود دارد و می‌توان آن را در پخت و پز به کار برد. برای جدا کردن این گوشت، کله ماهی را زیر آب سرد بشویید، به طوری که اثری از خون و مواد لزج در آن باقی نماند. سپس کله را در دیگ بگذارید، اندکی آب اضافه کنید، در دیگ را ببندید و ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش ملایم بپزید. سپس دیگ را از روی آتش بردارید و بگذارید خنک شود.

اکنون کله ماهی را از دیگ درآورید، روی تخته بیندازید و گوشت آن را با چنگال جدا کنید. باقی کله ماهی را دور بیندازید.

از میان ماهی‌های جنوب کله ماهی هامور به ویژه گوشت فراوان دارد، که آن را می‌توان در لخلخ (← صفحه ۸۱۲) و قلیه ماهی (← صفحه ۸۶۹) به کار برد.

شستن ماهی

ماهی را پس از پاک کردن و شکافتن یا سان سان کردن (قطعه قطعه کردن) زیر آب سرد بگیرید و با برس یا نوک کارد خون و سیاهی را از توی شکم آن بتراشید. سپس آب بکشید و در آب کش بگذارید تا آب آن برود، یا با حوله خشک کنید. در جنوب ماهی را پیش از شستن نمک می‌پاشند و نیم ساعت می‌خوابانند. در تابستان ماهی نمک پاشیده را در یخچال بخوابانید. (پس از شستن ماهی برای گرفتن بوی دست یک برش لیمو یا یک قاشق تفاله قهوه را میان دو دست بمالید و پس از لحظه‌ای دست‌ها را زیر آب سرد بشویید.)

شکافتن ماهی

ماهی را از دو جا می‌توان شکافت — از شکم و از گرده (← تصویر شکافتن گرده ماهی، صفحه ۲۹۲ و شکافتن شکم ماهی، صفحه ۲۸۸). شکافتن شکم رسم شمال و شکافتن گرده رسم جنوب است. برای شکافتن شکم ماهی، نوک کارد را زیر گلولی ماهی فرو کنید و پوست شکم را تا ته شکم بشکافید، سپس اندرونه ماهی را با دست در آورید.

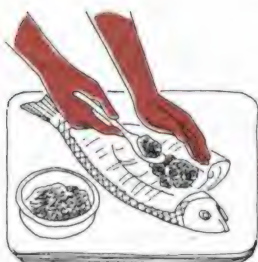
برای شکافتن گرده، ماهی را به پهلو بخوابانید و با یک دست آن را نگه دارید. با دست دیگر نوک کارد را روی گرده و زیر گوش ماهی فرو کنید و در امتداد خط گرده پوست را تا بالای دم

بشکافید. سپس کارد را توی شکاف فروتر کنید و بشکافید تا به حفره شکم برسید و ماهی مانند کتاب باز شود؛ آنگاه اندرونه ماهی را با دست در آورید.

شکافتن ماهی از طرف گرده، که رسم مردم جنوب است و در جاهای دیگر کمتر معمول است، این حسن را دارد که شکم ماهی را به اصطلاح سفره می‌کند و برای پر کردن آن جای بیشتری به دست می‌آید.

ماهی شکم گرفته (شکم پُر)

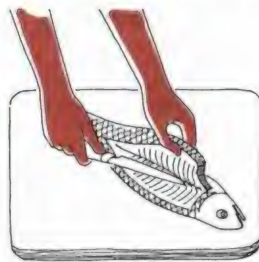
ماهی شکم پُر یا به اصطلاح مردم جنوب شکم گرفته را غالباً با کله در فر می‌گذارند، تا شکل کامل ماهی حفظ شود. گاهی بالک‌ها را هم بر نمی‌دارند. آب شش‌های ماهی را باید در آورد، به این ترتیب که لای گوش ماهی را باز می‌کنید و با نوک کارد محل اتصال آب‌شش‌ها را می‌برید، سپس با دست آب شش‌ها را بیرون می‌کشید. برای این که لای ماهی در فر باز نشود، بهتر است پس از پر کردن شکم ماهی آن را با نخ ببندیم.



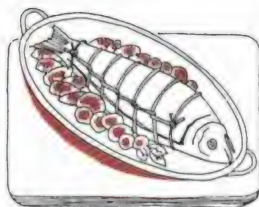
شکم ماهی را پر کنید



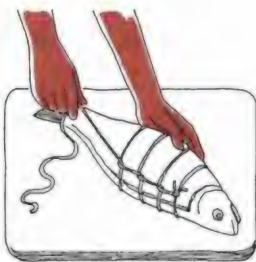
تیر پشت و اندرونه را بردارید



گرده ماهی را بشکافید و سفره کنید



ماهی شکم گرفته و بسته را در فر بگذارید



بستن نخ را تا دم ماهی ادامه دهید



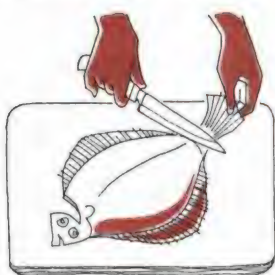
بستن نخ را از سر ماهی شروع کنید

کندن پوست ماهی

گاهی ماهی را پوست کنده در فر می‌گذارند یا بخارپز می‌کنند. در این صورت البته گرفتن فلس

آن لازم نیست. آسان‌ترین راه برای کندن پوست ماهی این است که آن را به حالت نیم‌پز از فر در آورید و بآب لُبهٔ کارد پوست آن را بردارید. همچنین می‌توان ماهی پاک کرده و شسته را ۲-۳ دقیقه در دیگ آب جوش گذاشت و درآورد و پوست آن را به همان ترتیب برداشت. با کارد نوک باریک‌تر نیز البته می‌توان پوست ماهی خام را هم برداشت، بدون این که گوشت ماهی زخمی شود، اگر چه برای این کار کمی استعداد جراحی و مقدار زیادی تمرین لازم است.

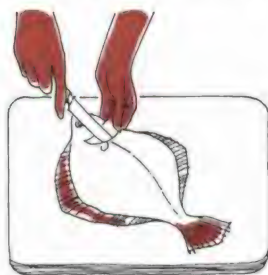
پوست برخی از ماهی‌ها، مانند انواع کفشک، کلفت و چرم مانند است و باید پیش از پختن کنده شود. کندن پوست این پوست کلفت‌ها آسان‌تر است. اول زیر گوش ماهی را ببرید، سپس پوست را کنار بالک‌ها از زیر گوش تا دم شکاف بدهید. پوست ماهی را بالای دم با کارد ببرید. یا یک دست دم ماهی را بگیرید و با دست دیگر پوست را از دم جدا کنید و بکشید. پوست کفشک یخ بسته را می‌توان کند، اما برای درآوردن فیلهٔ آن باید اول یخ آن باز شود.



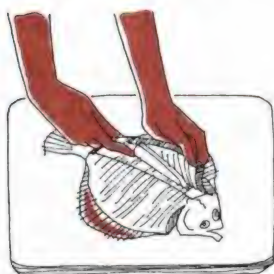
پوست بالای دم را ببرید



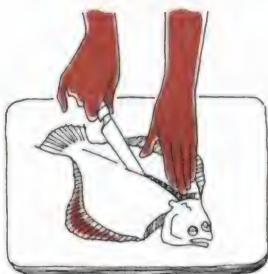
کنار بالک‌ها را شکاف بدهید



زیر گوش ماهی را ببرید



فیله را با کارد از استخوان جدا کنید



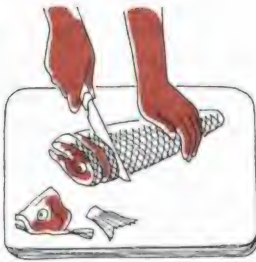
فیله را از وسط با کارد دو قسمت کنید



پوست را بکشید و از تنه جدا کنید

سان سان کردن ماهی

نویسندهٔ کتاب آشپزی دورهٔ صفوی ماهی و گوشت را «سان سان» می‌کند، که بهتر از قطعه قطعه کردن است، ولی ما گاهی با همان قطعه قطعه کردن هم می‌سازیم. ماهی با پوست را معمولاً به دو صورت می‌توان قطعه قطعه کرد — یا با دو لخته کردن ماهی از طریق شکافتن از گرده (← شکافتن



هندی پُر کردن ماهی



سان کردن ماهی

یا استیک ماهی می‌نامند. قطعات هندی پُر یا استیک با پوست ماهی همراه است و برای قلیه ماهی و سرخ کردن و کباب کردن، هر سه، مناسب است.

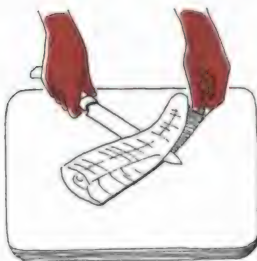
فیله کردن ماهی



فیله را از استخوان جدا کنید



گرده را از سر تا دم بشکافید



پوست را از فیله جدا کنید



ماهی را مانند کتاب باز کنید

فیله کردن ماهی، یعنی جدا کردن دو لخته گوشت بی‌استخوانی که در دو پهلوی ماهی خوابیده است، لازم نیست فلس ماهی را بگیرید یا اندرونه آن را در آورید. ماهی را روی تخته کار بخوابانید، گرده آن را از بیخ سر تا دم بشکافید تا تیر پشت را زیر تیغه کارد حس کنید. کارد را در تماس با دنده‌ها پیش ببرید، به طوری که گوشتی روی استخوان باقی نماند و فیله یک پارچه از استخوان آزاد شود. سپس پرده طرف شکم ماهی را با کارد ببرید و فیله را جدا کنید. برای برداشتن پوست، فیله را روی تخته بیندازید، به طوری که پوست آن روی تخته باشد، تیغه کارد را زیر فیله فرو کنید تا به پوست برسد، سپس با یک دست دم پوست را بگیرید و با دست دیگر کارد را در تماس با پوست جلو ببرید تا فیله از پوست جدا شود.

برای در آوردن فیله کفشک وسط ماهی را از زیر سر تا بالای دم شکاف عمیقی می‌دهیم، به طوری که نوک کارد به تیر پشت ماهی برسد. آنگاه با نوک کارد ورقه گوشت را در هر دو طرف تیرهای پشت از روی استخوان پس می‌زنیم و پیش می‌رویم تا به لبه بیرونی ماهی برسیم، و فیله‌ها را از استخوان جدا می‌کنیم. سپس ماهی را بر می‌گردانیم و همین کار را باروی دیگر آن انجام می‌دهیم.

به این ترتیب از هر پهلوی یک ماهی دو پارچه فیله به دست می‌آید (← صفحه ۲۹۲). آنچه از ماهی باقی می‌ماند کله و اندرونه و تیر پشت و بالک‌ها و دم ماهی است، که آن‌ها را دور می‌اندازیم.

یخ‌بندی ماهی

ماهی را فقط در صورتی باید در یخ‌بند گذاشت که مصرف فوری آن مقدور نباشد، زیرا ماهی یخ‌بسته به هر حال کیفیت ماهی تازه را نخواهد داشت. اما هرگاه ناگزیر از نگه‌داری ماهی در یخ‌بند باشیم، چند نکته را باید در نظر داشته باشیم.

ماهی‌های چرب، مانند غباد و خارو، ماهی‌هایی که گوشت سفت دارند، مانند هامور و سنگسر و سیبیتی، برای یخ‌بندی مناسب‌ترند. ماهی‌های لطیف، مانند حلزای سفید و ماهی سفید شمال پس از یخ بستن کیفیت خود را تا حدی از دست می‌دهند.

ماهی درسته که شکم آن خالی نشده باشد، نباید در یخ‌بند گذاشته شود، زیرا که بوی اندرونه آن در یخ‌بند به گوشت ماهی سرایت می‌کند. بنابراین پیش از گذاشتن ماهی در یخ‌بند باید آن را شکافت و اندرونه آن را خالی کرد. راه بهتر آن است که فیله ماهی را جدا کنیم و فقط فیله را در یخ‌بند بگذاریم. در هر حال ماهی را باید در کیسه نایلون بگذاریم و پس از خالی کردن هوای کیسه در آن را گره بزنیم و سپس آن را در روزنامه پیچیم و تاریخ روز را روی آن بنویسیم تا بتوانیم تشخیص دهیم که هر بسته ماهی چه مدت در یخ‌بند مانده است.

❖ فیله ماهی تازه را ۲-۳ ماه می‌توان در یخ‌بند نگه داشت (در این باره نگاه کنید به فصل یخ‌بند در پیوست ۱، صفحه ۱۷۸۸).

باز کردن یخ ماهی

فیله ماهی را با کیسه نایلکس ۱-۲ ساعت در آب سرد بگذارید؛ پس از آن که نرم شد بردارید و از کیسه درآورید.

ماهی درسته یخ‌بسته را شب از یخ‌بند درآورید و در یخچال بگذارید. صبح از یخچال درآورید و روی میز آشپزخانه بگذارید تا نرم شود.

یخ ماهی یخ‌بسته را مانند سایر مواد منجمد در فر موج‌پز (مایکروویو) هم می‌توان باز کرد (← فر موج‌پز، صفحه ۱۷۹۷).

خواباندن ماهی در مایه

در دستورهای فرنگی غالباً ماهی پیش از بخارپز یا کوره‌پز شدن نیم ساعت در مایه‌ای خوابانده

می‌شود، و این را فرانسوی‌ها مارینه کردن (mariner) ماهی می‌نامند. مایه این کار معمولاً ترکیبی است از روغن و سرکه یا آب لیمو و سبزی معطر یا پوست لیمو، پیاز رنده‌شده، سیرکوبیده، زنجبیل ساییده یا تازه؛ سس سویا هم گاهی به این مایه اضافه می‌شود.

پختن ماهی

گوشت ماهی پروتئین تقریباً خالص است و در برابر حرارت مانند سفیده تخم مرغ فوراً می‌پندد و به رنگ سفید درمی‌آید. حرارت زیاد باعث سفتی ماهی و از میان رفتن لطافت آن می‌شود. از طرف دیگر، ماهی نیمه خام، برخلاف گوشت قرمز، خورنده‌ای ندارد. بنابراین پختن ماهی کار ظریفی است و باید با دقت انجام گیرد.

ماهی سرخ کردن را معمولاً در آرد یا گرد نان یا تخم مرغ زده یا خمیر آردینه (← صفحه ۱۵۴۴) می‌غلطانند: وقتی این پوشش در روغن به رنگ طلایی درآمد ماهی پخته است. روش‌های اصلی پختن ماهی هم مانند گوشت عبارت‌اند از: سرخ کردن در روغن، روغن جوش کردن، بخارپز کردن، آب‌پز کردن، تنوری کردن (پختن در فر)، خورش کردن یا پختن در سس و کباب کردن.

در ایران سرخ کردن ماهی بیش از روش‌های دیگر مرسوم است، اگرچه تنوری کردن آن هم در سال‌های اخیر رواج گرفته است. بخارپز کردن و آب‌پز کردن تقریباً منحصر به دستورهای فرنگی است.

سرخ کردن ماهی

در میان ما رایج‌ترین شکل آماده کردن ماهی برای سفره سرخ کردن آن است؛ حتی می‌توان گفت نزد بسیاری از ما این تنها راه است. اما سرخ کردن ماهی نکات خاص خود را دارد. ماهی سرخ‌کرده خوب باید رویه طلایی کم‌رنگ و گوشت سفید مات و نرم داشته باشد. ماهی‌هایی که گوشت صورتی یا گلی دارند، مانند ماهی تن یا بعضی انواع ماهی آزاد و قزل‌آلا، رنگ گوشت‌شان پس از سرخ کردن کم‌رنگ و مات می‌شود. حالت بلوری گوشت ماهی نشانه آن است که ماهی به اندازه کافی سرخ نشده است.

باید در نظر داشت که ماهی، برخلاف گوشت استیک که بعضی آن را خون‌دار یا حتی نیمه خام برمی‌دارند، باید به اندازه کافی سرخ شود. اما از طرف دیگر، حرارت دیدن ماهی بیش از اندازه لطافت و مزه گوشت ماهی را از میان می‌برد. با این دلیل سرخ کردن ماهی به صورتی که ماهی بهترین کیفیت خود را حفظ کند، برخلاف تصور بسیاری از مردم کار هرکسی نیست.

چنان که اشاره شد، نشانه پخته بودن گوشت ماهی سرخ کرده مات بودن آن است. همچنین گوشت باید از استخوان جدا شود. چسبیدن گوشت به استخوان نشانه خام بودن گوشت است.

برای آن که رویه ماهی سرخ کرده رنگ طلایی یک دستی به خود بگیرد، معمولاً فیله ماهی را در آرد می‌غلتانند. در جنوب ایران اندکی زردچوبه نیز با این آرد مخلوط می‌کنند. عمق روغن در ماهی تابه باید دست کم یک سانتی متر باشد، وگرنه ممکن است روغن دود کند و در بعضی از جاهای ماهی نشانه سوختگی دیده شود. اما باید در نظر داشت که ماهی روغن زیادی جذب نمی‌کند، و ماهی‌های چرب کمی هم روغن پس می‌دهند. بنابراین همیشه پس از سرخ کردن ماهی کمی روغن در ماهی تابه برجای می‌ماند، که به واسطه بوی ماهی مصرف دوباره ندارد. از این رو باید ماهی تابه را به اندازه‌ای انتخاب کرد که نیاز به روغن زیادی نداشته باشد، مگر این که مقدار ماهی زیاد باشد.

پیش از ریختن روغن در ماهی تابه بهتر است ماهی تابه را لحظه‌ای روی آتش بگذاریم تا داغ شود. این کار از چسبیدن ماهی به تابه جلوگیری می‌کند؛ ولی البته درجه حرارت ماهی تابه نباید به اندازه‌ای برسد که روغن را بسوزاند.

ماهی را برای سرخ کردن می‌توان به جای آرد در گرد نان نرم یا درشت غلتاند. گرد نان درشت ظاهر نسبتاً زبری به ماهی سرخ کرده می‌دهد. این ماهی برای همراهی با سبزی پلو یا چلو سفید زیاد مناسب نخواهد بود؛ بهتر است آن را به سبک فرنگی با سیب زمینی و تره بار سرسفره بگذاریم. پیش از غلتاندن ماهی در گرد نان، می‌توان آن را در تخم مرغ زده گذاشت تا مقدار بیشتری گرد نان به خود بگیرد. در این صورت ماهی خوش رنگ تر از کار در می‌آید.

ماهی سرخ کرده را بهتر است همیشه پس از برداشتن از ماهی تابه روی حوله کاغذی بگذاریم تا روغن آن چیده شود، وگرنه روغنی که ماهی جذب کرده است در آن می‌ماند. دیس ماهی سرخ کرده را باید نزدیک شعله اجاق گذاشت تا حرارت ماهی را نگاه دارد و ماهی داغ سرسفره برود.

روغن جوش کردن ماهی



روغن جوش کردن ماهی به این معنی است که ماهی را در روغن داغ عمیق بگذاریم، به طوری که روغن روی ماهی را بپوشاند. این روشی است که در آشپزی فرنگی مرسوم است و در میان ماکمتر دیده می‌شود. حسن روغن جوش کردن ماهی در این است که روغن داغ فوراً منافذ گوشت ماهی را می‌بندد و عطر و طعم ماهی در آن محفوظ می‌ماند. از باقی جهات، روغن جوش کردن ماهی مانند سرخ کردن است. مدت ماندن ماهی در روغن باید فقط تا اندازه‌ای باشد که گوشت آن بیند و از حالت بلوری بیرون بیاید، یعنی رنگ مات به خود بگیرد.

برای روغن جوش کردن ماهی بهتر است آن را فیله کنیم و در خمیر روغن جوش بزنیم. (درباره آردینه یا خمیر روغن جوش نگاه کنید به صفحه ۱۵۴۴).

ماهی درسته را هم می‌توان روغن جوش کرد، البته به شرط آن که در تابه روغن جوش جا بگیرد. ماهی‌های کوچک، مانند کیلکا و کولی و قزل‌آلا، برای این کار مناسب‌اند.

ماهی روغن جوش، چون معمولاً رویه خشکی از مایه روغن جوش دارد، برای همراهی با پلو یا چلو مناسب نیست و آن را با سیب زمینی و تره بار پخته و سس سفید (← صفحه ۵۷۸) یا نوعی سس قرمز (← صفحه های ۵۸۱-۵۸۴) سرسفره می گذارند. در سفره فرنگی این ماهی معمولاً به عنوان دور اول غذا خورده می شود.

تنوری کردن ماهی

ماهی تنوری یا کوره پز (ماهی پخته شده در فر) معمولاً یا ماهی درسته است، یا قطعه ای از یک ماهی بزرگ؛ در هر صورت مدت پخت به حجم ماهی بستگی دارد و برای یک ماهی ۲ کیلویی که شکم آن هم پر شده باشد از یک ساعت تجاوز نمی کند. ماهی کوچک در ۲۰-۳۰ دقیقه پخته می شود. درجه حرارت فر باید متوسط باشد (۱۸۰-۲۰۰ درجه سانتی گراد). در حرارت کمتر از این ماهی خشک می شود، و در حرارت بیشتر ممکن است روی ماهی برشته شود و توی آن خام بماند. در تنوری کردن ماهی درسته همیشه با مشکل منتقل کردن آن از سینی فر به دیس سفره روبه رو می شویم. یک راه حل این مشکل این است که یک ورقه آلومینیوم در سینی فرش کنیم و ماهی را پس از پختن به کمک این ورقه از سینی بلند کنیم و در دیس بگذاریم، سپس این ورقه را از زیر ماهی بکشیم. همچنین می توان سینی را روی دیس کج کرد و ماهی را در دیس لغزاند. برای این کار اول باید زیر ماهی را با تیغه کارد از سینی آزاد کنیم، ولی البته همیشه احتمال خرد شدن و از ریخت افتادن ماهی وجود دارد. راه دیگر این است که ماهی را در ظرف نسوزی که بتوان سرسفره برد در فر بگذاریم و به این ترتیب مشکل انتقال ماهی را اصولاً منتفی کنیم.

اگر ماهی درسته را با پوست در فر می گذارید، می توانید مقداری کارامل عسلی (← صفحه ۲۱۳) با قلم مو روی پوست ماهی بمالید تا پس از پختن طلایی شود. (کارامل را پس از پختن یا نیم پز شدن ماهی نمی توان مالید، زیرا هنگام پخت روغن ماهی از پوست بیرون می زند و کارامل روی پوست بند نمی شود.) در پخت بیش از ۳۰ دقیقه کارامل را باید کمی رقیق گرفت تا نسوزد و رنگ آن سیاه نشود.

به جای کارامل می توان رومال تخم مرغ به کار برد، به این ترتیب که یک تخم مرغ را با ۱-۲ قاشق آب سرد می زنیم و با قلم مو روی ماهی می مالیم. سپس می توان کمی گرد نان هم روی ماهی پاشید.

تنوری کردن ماهی در ورق آلومینیوم

ماهی تنوری را می توان در ورق آلومینیوم (فویل) پیچید و در فر گذاشت. به این ترتیب ماهی آب دار در می آید. ورق آلومینیوم را باید با کره یا روغن کمی چرب کنیم که ماهی به آن نچسبد.

اگر بخواهیم ماهی آب دارتر باشد، می‌توانیم آن را در چند برگ کاهو پیچیم و سپس لای ورق آلومینیوم بگذاریم. برگ درشت کاهو را چند دقیقه در دیگ آب جوش بیندازید تا نرم شود و سپس دور ماهی پیچید. (اخیراً مراجع بهداشتی ورق آلومینیوم را توصیه نمی‌کنند. به جای ورق آلومینیوم کیسه سلوفان یا ورق سلوفان به بازار آمده است، اگرچه در بازارهای ما اگر هم به دست بیاید هنوز فراوان نیست.)

ماهی تنوری نوگراتن

نوگراتن (au gratin) یعنی «گراتن دار»، و «گراتن» قشری است که روی خوراک برشته شده باشد، که قرینهٔ ته دیگ خود ماست و می‌توان آن را سردیگ نامید. این سردیگ معمولاً از پنیر رندیده یا نوعی مایهٔ تخم مرغی و گرد نان تشکیل می‌شود.

این روش تنوری کردن برای فیلهٔ ماهی، استیک ماهی (سان‌سان یا هندی بُر) و ماهی درستهٔ کوچک مناسب است. درجهٔ حرارت فر ۱۹۰ سانتی‌گراد و زمان پخت ۲۰-۳۰ دقیقه است.

ماهی شسته و خشک کرده را در ظرف نسوزکره مالیده می‌گذاریم و سسی را که انتخاب کرده‌ایم روی آن می‌ریزیم. سس باید روی ماهی را بپوشاند، ولی نه بیش از نیم سانتی‌متر. روی سس مقداری گرد درشت نان مخلوط با کره یا زردهٔ تخم مرغ یا پنیر رندیده یا مخلوطی از این مواد می‌ریزیم و ظرف را در فر می‌گذاریم تا روی آن برشته شود. در رستوران‌ها سردیگ را معمولاً با مشعل گاز دستی برشته می‌کنند.

کیاب کردن ماهی

لائوتسه می‌گوید که حکومت کردن بر کشور بزرگ مانند کیاب کردن ماهی کوچک است. منظور فیلسوف چین باستان این است که هر دو کار ظرافت می‌خواهد، چون گوشت ماهی به محض این که حرارت ببیند مقاومت خود را از دست می‌دهد و با کمترین تکانی خرد می‌شود. وانگهی، هر ماهی‌ای برای کیاب مناسب نیست. از میان ماهی‌های شمال کیاب آزون برون تازه بسیار عالی است. ماهی سفید را هم اگر تابه و روغن نداشته باشید می‌توان کیاب کرد و کیاب آن بسیار خوب می‌شود. مردم جنوب ماهی‌های خود را معمولاً کیاب نمی‌کنند، ولی اگر کسی اصرار داشته باشد، نگارنده راشگو و شیر و هامور و سبیتی و سرخو را توصیه می‌کند.

ماهی را پیش از کیاب کردن می‌توان در مایه‌ای خواباند (→ خواباندن ماهی در مایه، صفحهٔ ۲۹۳)، یا نوعی سس باریکیو (→ صفحه‌های ۵۶۷-۵۷۰) به آن مالید. نمک و فلفل را بعد از برداشتن از آتش روی ماهی بپاشید.

آتش کیاب ماهی باید تند باشد، چون گوشت ماهی لطیف است و روی آتش ملایم خشک

می‌شود. گرداندن سیخ لازم نیست. اگر تکه‌های پوست دار ماهی را کباب می‌کنید روی پوست دار آن را آتش بدهید.

بریان کردن ماهی روی شبکه



منظور از بریان کردن ماهی روی شبکه این است که ماهی را روی شبکه آهنی که در فریا منقل باریکیو هست بگذاریم تا با حرارت گاز یا زغال بریان شود. تفاوت آن با کباب کردن ماهی در این است که روی شبکه ماهی به سیخ کشیده نمی‌شود و ممکن است به صورت درسته یا در قطعه‌های بزرگ بریان شود. ماهی درسته روی شبکه همیشه شکم خالی بریان می‌شود، زیرا که مدت بریان کردن آن برای پختن مایه تویی کافی نخواهد بود.

ماهی را نخست باید از روی دستور صفحه ۲۸۷ پاک کنیم، اندرونه آن را درآوریم، سپس ماهی را با آب سرد بشویم و خشک کنیم. اگر بخواهیم ماهی را پس از بریان کردن و پیش از آرایش در ظرف پوست بکنیم، طبعاً گرفتن فلس آن لازم نخواهد بود، زیرا که فلس با پوست برداشته می‌شود. ماهی را باید کمی روغن بمالیم یا مدتی در یک مایه روغنی بخوابانیم. به این مایه همیشه نمک و فلفل و غالباً اندکی آب لیمو یا سرکه هم اضافه می‌شود. شبکه آهنی هم باید کاملاً داغ شده باشد، و گرنه ماهی روغن نزده به شبکه داغ نشده خواهد چسبید.

همه ماهی‌ها یا قطعه‌های ماهی را باید روی شبکه داغ بگذاریم و پس از بریان شدن یک رو همه را با هم برگردانیم و برای روی دوم آتش را کم کنیم. همین که رنگ گوشت ماهی حالت بلوری خود را از دست داد و مات شد، باید ماهی را برداریم. اگر ماهی بریان زیاد آتش ببیند خشک می‌شود و مزه خود را از دست می‌دهد. اگر گوشت ماهی از استخوان جدا نشود یا کاملاً مات نباشد، نشانه آن است که به اندازه کافی آتش ندیده است. باید به یاد داشته باشیم که در مورد ماهی، مانند مرغ و برخلاف گوشت قرمز، کباب یا بریان خون دار خورنده‌ای ندارد.

ماهی بریان و کباب ماهی را می‌توان با سس‌های زیر سر سفره گذاشت.

سس سیر ← صفحه ۵۷۹

سس بشارنز ← صفحه ۵۶۷

کره متردوتل ← صفحه ۵۶۴

سس فلفل قرمز ← صفحه‌های ۵۸۱-۵۸۵

سس مهپاوه ← صفحه‌های ۷۶۳

سس کره ← صفحه‌های ۵۶۱-۵۶۴

سس سفید با خردل ← صفحه ۵۹۷

سس رمولاد ← صفحه ۶۰۵

بخارپز کردن ماهی



برای بخارپز کردن ماهی درسته دیگ کشیده شکلی ساخته شده است که بستر دسته‌داری درون آن جا می‌گیرد. در دیگ مقداری آب می‌ریزند، ماهی را روی بستر می‌خوابانند، در دیگ را می‌بندند و آن را روی شعله آتش می‌گذارند. شکم ماهی بخارپز معمولاً خالی است و پختن آن ۲۰-۳۰ دقیقه بیشتر طول نمی‌کشد.

به آبی که در دیگ بخارپز ریخته می‌شود می‌توان چند قاشق آب لیمو و مقداری سبزی معطر اضافه کرد. این کار رنگ ماهی را سفیدتر و عطر آن را بهتر می‌کند. همچنین می‌توان به جای آب کوربویی یون ساده (← زیر) یا کوربویی یون سفید (← صفحه ۳۰۰) به کار برد.

پوست ماهی بخارپز را معمولاً بر می‌دارند و ماهی را آرایش می‌کنند و با نوعی سس سفید سرد سر سفره می‌برند.

• برای برداشتن پوست ماهی باید بگذاریم ماهی خنک شود؛ زیرا که ماهی داغ به آسانی خرد می‌شود و از ریخت می‌افتد.

آب‌پز کردن ماهی

در آشپزی اروپایی برای آب‌پز کردن ماهی، مایه‌ای به کار می‌رود که ترکیبی است از آب و سرکه یا آب لیمو و یکی دو سبزی معطر و آن را کوربویی یون (court-bouillon) می‌نامند. («بویی یون» به معنای جوشانده است و «کور» هم به معنای کوتاه یا مختصر است؛ منظور جوشانده‌ای است که ماهی در آن به مدت کوتاهی آب‌پز می‌شود).

• کوربویی یون پخته را معمولاً از صافی می‌گذرانند و برای درست کردن سوپ ماهی یا سس به کار می‌برند. کوربویی یون دو صورت دارد: کوربویی یون ساده و کوربویی یون سفید.

کوربویی یون ساده

- | | |
|----|----------------|
| ۱ | هویج، خرد کرده |
| ۲ | پیاز، چار قاج |
| ۱ | سیر |
| ۱۰ | چارسبزی* |

۱قاشق م فلفل سیاه، زبر

۱قاشق م شکر

۳قاشق سرکه

نمک

* کرفس، نعنا، ترخون، برگ بو.

همه مواد را در ۱ لیتر آب بریزید و ۳۰ دقیقه بجوشانید، سپس ماهی را از روی دستور در آن بپزید. « برای خوشبو کردن کوربویی یون به این مواد گاهی یکی دو برش از مرکبات مانند لیموترش یا نارنج یا گریپ فروت هم اضافه می کنند.

کوربویی یون سفید

این کوربویی یون عبارت است از شیر و کمی نمک و فلفل. گاهی چند تکه پوست لیمو هم اضافه می کنند (خود لیمو باعث بریدن شیر می شود).

کوربویی یون سرکه

۲ پیمانه سرکه

۱ پیاز، حلقه حلقه

۱-۲ پر سیور، کوبیده

۱ دسته چارسبزی *

نمک

* مرزه، نعنا، جعفری، برگ بو.

همه اجزای کوربویی یون را با ۶ پیمانه آب در دیگ بریزید و ۳۰ دقیقه بجوشانید، سپس از صافی سیمی بگذرانید و در دیگی که می خواهید ماهی را در آن بپزید بریزید.

کوربویی یون برای میگو و خرچنگ

۳-۴ هویج، خرد کرده

۲-۳ پیاز، چارقال

۲-۳ برگ بو

۴-۳ شاخه جعفری

۱ قاشق چ فلفل سیاه، درسته

نمک

به جز فلفل سیاه همه اجزای کوربویی یون را با ۲ لیتر آب در دیگ بریزید و روی آتش ملایم یک ساعت بجوشانید. ۱۰ دقیقه پیش از برداشتن فلفل را اضافه کنید. سپس کوربویی یون را از صافی سیمی بگذرانید و در دیگی که میگو یا خرچنگ را در آن می‌پزید بریزید.
 ۴ این کوربویی یون را برای آب‌پز کردن ماهی هم می‌توان به کار برد.

ماهی سرد

هرگاه بخواهیم ماهی‌های بزرگ، مانند شیر ماهی یا هامور یا استرژن، را درسته برای سفره آماده کنیم، باید آب‌پز یا بخارپز یا کوره‌پز کنیم و پس از سرد شدن روی میز بگذاریم. در این صورت پوست ماهی باید پیش از آرایش ماهی برداشته شود.

برداشتن پوست ماهی پخته کار آسانی است؛ کافی است با سرکارد پوست ماهی را از زیرگوش جدا کنیم و با دقت آن را مانند پارچه‌ای از روی بدنه ماهی برداریم. باید دقت کنیم که بدنه ماهی زخمی نشود؛ ولی هرگاه چنین وضع تأسف‌آوری پیش آمد، محل زخم را می‌توان با کمی سس سفید پر کرد، یا چند برگ سبزی تازه روی آن گذاشت.

گاهی تمام بدنه ماهی پخته و پوست‌کنده را با سس سفید یا برش‌های خیار — که به شکل فلس روی ماهی چیده می‌شود — می‌پوشانند. امروز این رسم در هتل‌ها و ضیافت‌های بزرگ کمابیش برافتاده است؛ زیرا ماهی را می‌توان با چند رنگ سس روی میز گذاشت تا خوردگان امکان انتخاب داشته باشند. همچنین، خیار بوی زهم ماهی را کاملاً آشکار می‌کند، و این بو برای بعضی از ذائقه‌ها خوشایند نیست.

رسم جاری این است که بستری از برگ سبز — مانند کاهو یا برگ انجیر یا برگ موز — درست می‌کنند، سپس ماهی را روی این بستر می‌خوابانند و چند ظرف سس سفید و سس تاتار و سس قرمز تند کنار آن می‌گذارند. ماهی را با سبزی تازه و برش‌های لیمو آرایش می‌کنند. گاهی میگوهای درشت پخته هم در این آرایش به کار می‌رود.

در کنار ماهی سرد، سیب زمینی و تره بار پخته داغ نیست؛ زیرا که تره بار گرم هم از ماهی سرد بوی زهم بیرون می‌آورد.

سبزی‌هایی که برای آرایش ماهی سرد به کار می‌روند معمولاً عبارت‌اند از تره، جعفری، گشنیز، و شوید. همه این‌ها را ممکن است به صورت شاخه در کنار ماهی بگذارند یا ساطوری کنند و روی ماهی بپاشند.

آرایش ماهی

به طور کلی، آرایش ماهی — مانند هر غذای دیگری — جزئی است از پخت و پز ماهی. مثلاً ماهی درسته کبابی، که پوستش سوخته و ورچروکیده شده است، کافی است که در یک دیس سفید گذاشته شود و چند برش لیمو و چند شاخه سبزی — مانند پیازچه یا گشنیز — در کنار آن گذاشته شود. یا ماهی درسته تنوری (پخته شده در فر) را می توان در دیس یا سینی گذاشت و پوست آن را برداشت، سپس اطراف آن را با سبزی — برگ کاهو، شاخه های گشنیز یا جعفری یا پیازچه — و برش های لیمو آرایش کرد. گاهی روی ماهی سرد که پوست آن برداشته شده است مقداری سس مایونز می مالند و برش های خیار را به شکل فلس ماهی روی سس می چسبانند. تجربه نگارنده نشان می دهد که خوردن خیار همراه با ماهی بوی زهم ماهی را شدید می کند، بنابراین آرایش ماهی با خیار توصیه نمی شود (البته کسانی که می خواهند بعد از چیدن برش های خیار آن ها را سر سفره کنار بزنند و گوشت ماهی را بخورند، خود دانند). تریه بار رنگینی مانند گوجه فرنگی یا فلفل دلمه ای کبابی — سبز یا قرمز — هم البته ظرف ماهی را زنده تر می کند.

در مورد ماهی های نسبتاً کوچک، مانند قزل آلا، که برای هر نفر یک دانه در نظر گرفته می شود، سر و دم ماهی را نمی زنند، ولی البته آب شش ها را باید به دقت بیرون کشید، به طوری که اثری از آن ها برجا نماند. در این صورت کله ماهی برای بسیاری از خورندگان خوردنی خواهد بود. در مورد این ماهی های کوچک هم یکی دو برش لیمو و کمی سبزی کافی خواهد بود.

در فرنگستان سنت این است که ماهی های تک نفری را طوری در بشقاب قرار می دهند که سر آن در طرف راست بشقاب و گرده ماهی به طرف خورنده باشد. به این ترتیب باز کردن ماهی، که قاعدتاً از گرده شکافته شده است، و برداشتن گوشت آن برای اشخاص راست دست آسان تر خواهد بود؛ ولی البته اگر خورنده چپ دست باشد، بهتر است سر ماهی در طرف چپ بشقاب قرار گیرد.



۵: میگو، خرچنگ، شاه میگو، هشت پا

روزهایی که بسیاری از مردم میگو را ملخ دریایی می نامیدند و از آن می گریختند مدت هاست که سپری شده است (در حقیقت نام ملخ دریایی پُر بیراه هم نبود، زیرا که خود مردم جنوب ملخ را «میگ» می نامند، و «او» هم در لهجه آن ها حرف معرفه و تصغیر است). امروز میگو از خوردنی های نغز شناخته می شود و خریدار فراوان دارد. ولی خوردن خرچنگ و لابستر هنوز میان مردم ما رواج نگرفته است، و حال آن که در خلیج فارس از این جانوران هم فراوان پیدا می شود. راستش این است که خود مردم سواحل خلیج فارس هم هرگز علاقه ای به خوردن این جانوران بد هیبت و بی آزار (و گران قیمت) نشان نداده اند، ولی این دلیل نمی شود که ما از معرفی این ها — که در آشپزی اروپایی مقام بلندی دارند — غفلت کنیم.

میگو



میگوی خلیج فارس، که در شمار مرغوب ترین میگوهای جهان است، چندین نوع است. مهم ترین این انواع عبارت اند از میگوی صورتی، میگوی قهوه ای و میگوی ببری، یا خال دار. طول آن ها به ترتیب به ۲۰ و ۱۵ و ۲۰ سانتی متر می رسد. پوست میگوی ببری رگه های سیاهی دارد و این تنها وجه شباهت اوست با جانور درنده معروف.

معمولاً میگو هر چه درشت تر باشد مرغوب تر شناخته می شود و نمایش دادن میگوهای بسیار درشت در مهمانی های پر خرج یکی از علائم تعین به حساب می آید؛ ولی حقیقت این است که مزه میگو ربطی به درشتی آن ندارد، و حتی تجربه بنده نگارنده این است که بعضی میگوهای ریز خوش مزه تر است. در هر حال، از لحاظ بازرگانی میگو بر حسب اندازه درجه بندی می شود و به صورت یخ بسته یا تازه و با سر یا سرزده در بسته های ۳ کیلویی و ۵ کیلویی و با قیمت های متناسب با اندازه میگو (و مقدار یخ همراه با آن) به بازار می آید.

بسته میگوی یخ بسته را می توان تا دو سه ماه در یخ بند نگه داشت، ولی برای صرفه جویی در فضای یخ بند و همچنین آسانی کار می توان میگو را آب پز کرد و پوست گرفت و در بسته های کوچک در یخ بند گذاشت.

برای نگه داری میگوی تازه در یخ بند بهتر است آن را آب پز کنیم. برای آب پز کردن ۱ کیلو میگو، ۲ لیتر آب با ۵-۶ قاشق نمک در دیگ روی آتش تیز به جوش بیاورید، میگو را در آن بریزید. ۱۰-۱۲ دقیقه پس از آن که آب باز به جوش آمد، بردارید و در آب کش بریزید. پس از خنک شدن میگو را پوست بگیرید، بسته بندی کنید و در یخ بند بگذارید.

میگوی خشک

اما، به نظر نگارنده، از میگوی آب پز بهتر میگوی نمک سود خشک است. پیش از فراوان شدن یخ‌بند میگورا پس از صید در محل خشک می‌کردند و سپس به بازار می‌آوردند، زیرا که میگوی خشک عمر بسیار درازتری دارد. امروز میگوی خشک در بازار کم به دست می‌آید، ولی درست کردن آن در خانه کار ساده‌ای است.

میگورا به همان صورتی که در بالا گفتیم آب‌پز کنید، ولی در آب آن ۳-۴ برابر نمک بریزید. پس از جوشاندن و پاک کردن، میگو را روی پارچه‌ای در هوای آزاد پهن کنید تا خشک شود. در مرحله آخر میگوی نیمه خشک را می‌توانید در فر نیمه گرم با در نیمه باز بگذارید تا کاملاً خشک شود.

اگر در بازار به میگوی خشک برخوردید و خواستید بخرید، توجه کنید که پوسیده نباشد. میگوی نم‌دار زود می‌پوسد، و نشانه پوسیدگی‌اش این است که حالت خمیری پیدا می‌کند و یک دانه آن را می‌توان به آسانی دوپاره کرد. میگوی خشک سالم حالت چرم ماندنی دارد و به آسانی دوپاره نمی‌شود.

میگوی خشک پوست‌کنده را می‌توان به عنوان تنقل مثل آجیل خورد، ولی اگر بخواهیم با آن غذا بپزیم باید چند ساعتی آن را در آب سرد بخیسانیم — هم برای این که آب جذب کند و نرم شود و هم این که نمکش گرفته شود.

◀ میگوی خیسانده را در آشپزی می‌توان مانند میگوی تازه به کار برد.

خرچنگ



خرچنگ خورندنی جانوری است که در ته دریا یا لای صخره‌ها و گیاه‌های دریایی زندگی می‌کند و خودش هم به شکل و رنگ محیطش درمی‌آید. پاره‌ای از خرچنگ‌ها همیشه مقداری خزۀ دریایی روی پشت خود حمل می‌کنند — ظاهراً به این امید که دشمنان‌شان آن‌ها را با یک تکه سنگ بی‌ارزش خزۀ بسته عوضی بگیرند — ولی در خطرناک‌ترین دشمن او، یعنی آدمیزاد صیاد، این حیلۀ کارگر نیست.

پوست خرچنگ خاکستری مایل به آبی است، ولی در آب جوش به رنگ حنایی تند و زیبایی درمی‌آید. گاهی پوست خرچنگ را پاک می‌کنند و اندک روغنی هم به آن می‌مالند تا براق شود، و آن را به عنوان ظرف گوشت خرچنگ به کار می‌برند.

گوشت خرچنگ دو جور است: یکی ماده خمیری سبز یا زرد رنگی است که توی سینه جعبه

مانند جانور جا دارد و بهترین قسمت خوردنی خرچنگ شناخته می‌شود. دیگری گوشت سفیدی است که از لای پوسته سخت پاها و چنگک‌های آن بیرون می‌کشند.

شاه میگو



ما غالباً میان شاه میگو و خرچنگ فرقی نمی‌گذاریم و هر دو را به یک چوب می‌رانیم، ولی واقعیت این است که شاه میگو غیر از خرچنگ است.

شاه میگو هم مانند سایر جانوران چند قسم است، ولی از لحاظ ما دو قسم آن اهمیت دارد: یکی از آن‌ها بی‌چنگک است و دیگری چنگک‌دار. شاه میگوی بی‌چنگک در زبان انگلیسی کری فیش (crayfish) و شاه میگوی چنگک‌دار لابستر (lobster) نامیده می‌شود. لابستر را در زبان فارسی عقربک هم نامیده‌اند. به هر حال، همه اقسام شاه میگو خوردنی است و در اروپا و چین و ژاپن و بسیار جاهای دیگر در شمار غذاهای گران بهاست.

پوست شاه میگو پیش از پخته شدن به رنگ نیلی و سبز تیره است، ولی در آب جوش پس از چند دقیقه به رنگحنایی تند درمی‌آید (رنگ شاه میگوی زنده جزو وسایل دفاع اوست؛ اگر این جانور با رنگی که ما سر سفره می‌بینیم در دریا می‌گشت امروز نسل آن بر افتاده بود و بحث آن اینجا مطرح نمی‌شد).

هشت پا (اختاپوس)



هشت پا هم مانند ماهی مرکب از زمره آن جانوران دریایی است که در جاهای دیگر جهان، مانند خاور دور و ایتالیا و یونان، خورنده فراوان دارد ولی تا کنون ما ایرانی‌ها به آن مهری نشان نداده‌ایم. به هر حال هشت پا هم در خلیج فارس صید می‌شود و اخیراً گاهی در بازارهای ما به دست می‌آید.

پختن هشت پا دو مرحله دارد. در مرحله اول آن را بر حسب حجم ۱ تا ۲ ساعت بدون آب در ظرف در بسته‌ای در فر ملایم (۱۵۰ درجه سانتی‌گراد) می‌گذارند. در جریان این پخت مقداری مایع از هشت پا خارج می‌شود که باید دور ریخت. سپس پوست و پستانک‌های هشت پا را

می‌کنند و هشت پارا در دیگ آب جوشی که نمک و سیر و برگ بو در آن ریخته‌اند می‌اندازند و می‌جوشانند. پس از ۱۰-۱۵ دقیقه گوشت هشت پا نرم می‌شود. این گوشت پخته را، که می‌توان در یخچال یا یخ‌بند نگه داشت، در یکی از سس‌هایی که برای میگو یا لایستر یا ماهی مرکب درست می‌شود داغ می‌کنند و سرسفره می‌برند. هشت پای پخته سرد را معمولاً با مایونز می‌خورند. چند برش آوکادو و چند دانه زیتون سیاه و یک نیمه لیمو بشقاب هشت پای سرد را کامل می‌کند.

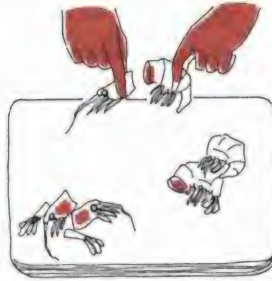
آماده کردن میگو



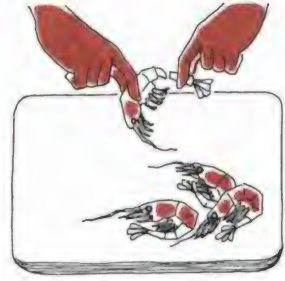
یک دیگ آب روی آتش اجاق بگذارید و برای هر لیتر آب ۳-۴ قاشق نمک در آن بریزید. آب که به جوش آمد برای هر لیتر آب ۴-۵ قاشق سرکه به آن اضافه کنید و میگوی یخ‌بسته را در آن بگذارید و صبر کنید تا دیگ دوباره به جوش بیاید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه جوشیدن که میگو به رنگ نارنجی درآمد، دیگ را در آب‌کش خالی کنید و آب‌کش را زیر آب سرد بگیرید. اکنون می‌توانید سرودم و پاهای میگو را با دست بکنید و پوست آن را بگیرید. پشت میگو رگه سیاه‌رنگی خوابیده است که باید گرفته شود. این رگه را با چوب کبریت می‌توان در آورد. سپس



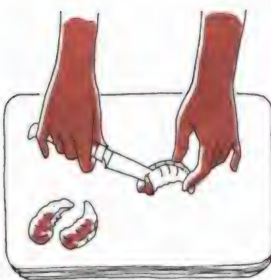
پاهای میگو را بگیرید



سر میگو را جدا کنید



دم میگو را جدا کنید



میگو را از وسط دوشقه کنید



رگه پشت را بردارید



پوست میگو را بگیرید

بگوهارا یک بار دیگر زیر آب سرد بشویید و به اندازه هر نوبت پخت در کیسه‌های نایلکس بریزید و پس از خالی کردن هوای هر کیسه دهانه آن را گره بزنید، کیسه را در یک ورق روزنامه پیچید، با قلم مازیک تاریخ روز را روی آن بنویسید و بسته‌ها را در یخ بند بگذارید. این میگو تا حدود سه ماه کمابیش تازه می‌ماند. میگوی یخ بسته را می‌توان در آب یا سس یا روغن داغ انداخت. به نظر پاره‌ای از خورندگان، از جمله نگارنده، بهترین صورت میگوی تر (غیر خشک) همان آب‌پز ساده است، که معمولاً با سس فلفل قرمز یا سس گوجه فرنگی (کچاپ) یا سس سفید یا مایونز سر سفره می‌آورند.

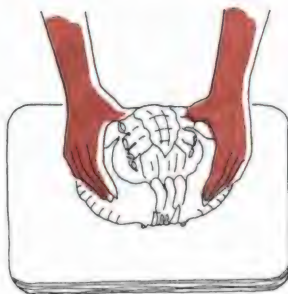
آماده کردن خرچنگ

خرچنگ را باید در آب جوش انداخت، به همان ترتیبی که درباره میگو گفته‌ایم (→ صفحه ۳۰۶)، جز این که مقدار نمک را باید دو برابر بریزید و به هر پنج یا شش خرچنگ حدود ۱۵ دقیقه وقت بدهید تا بپزد. سپس در آب‌کش بگذارید تا سرد شود.

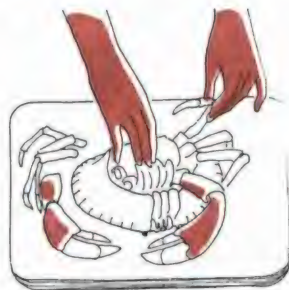
خرچنگ سرد شده را به پشت روی تخته کار بیندازید و پاهایش را تاب بدهید و بکنید، ولی



همه گوشت را از دیواره بتراشید



دریچه سینه را باز کنید



پاها را تاب بدهید و بکنید

دوربیندازید. آنگاه دریچه سینه را باز کنید و ماده سبز رنگ توی آن را با قاشق بردارید؛ به نظر گروهی از خرچنگ خواران بزرگ این ماده بهترین قسمت خرچنگ است. سپس همه گوشت درون خرچنگ را از دیواره توی آن بتراشید و استخوان‌های ریز آن را جدا کنید. برای در آوردن گوشت سفید توی پاها باید پوسته پاها را بشکنید و گوشت‌ها را با نیش کارد یا چنگال بیرون بکشید. این کار را باید با همه «قطعات» خرچنگ بکنید، به طوری که هیچ ماده خوردنی در آن‌ها باقی نماند (البته این کار وقت و حوصله فراوان می‌خواهد، ولی گویا خورندگان خرچنگ، یا دست کم همسران آن‌ها، کسانی هستند که از این دو نعمت بهره کافی برده‌اند).

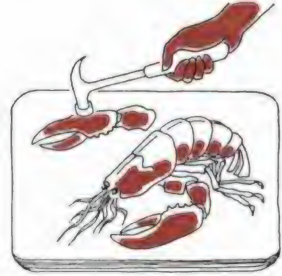
گوشت خرچنگ را می‌توان همراه با سس سفید یا مایونز سر سفره برد، یا آن را همراه با زرده تخم مرغ سفت و اندکی مایونز خمیر کرد و روی برش‌های کوچک نان مالید و در کنار

چند لیموی نصف شده در بشقاب چید؛ چنین است یکی از شیوه‌های گوناگون خرچنگ‌خواری.

آماده کردن شاه‌میگو



شیوه آب‌پز کردن شاه‌میگو و لابستر همان است که در مورد خرچنگ گفته شد (← صفحه ۳۰۷). پیش از بردن شاه‌میگو سر سفره آن را پس از پختن و سرد شدن روی تخته کار بیندازید و چنگک‌های آن را بکنید و با دقت بشکنید، چنان‌که گوشت لای آن را بتوان با چنگال بیرون کشید یا با دهان مکید. پوست تنه شاه‌میگو را با برش طولی از سر تا دم قیچی کنید و با کارد تمام تنه را دو شقه کنید، کیسه گوارش و آب‌شش‌ها را در آورید و دور بیندازید، سپس دو شقه تنه را در کنار هم در دیس بگذارید و چنگک‌ها و پاهارا در کنار آن‌ها بچینید. شاه‌میگورا با سس مایونز یا سس سفید، در ظرف جدا، سر سفره می‌برند، و گاهی اطراف دیس را با سیب زمینی پخته و تخم مرغ سفت بریده و زیتون سیاه آرایش می‌کنند.



تنه را با چنگال از پوست بیرون بکشید

پوست را از سر تا دم قیچی کنید

چنگک‌ها را بکنید و با دقت بشکنید

در آداب سر میز شام فرنگی، یکی از مواردی که به کار بردن انگشت برای گرفتن غذا مجاز است هنگام مکیدن چنگک و پاهای شاه‌میگو و خرچنگ است. از اینجا می‌توان به مقام شاه‌میگو و خرچنگ در آشپزی فرنگی پی برد.





فصل بیستم: شیر و فراورده‌های شیری

شیر یکی از پایه‌های تمدن انسانی است، از این جهت که تمدن با دام‌داری و کشاورزی آغاز شده است، و غرض اصلی انسان از دام‌داری تهیه شیر بوده است؛ و چه بسا که تهیه علوفه دام هم یکی از نخستین انگیزه‌های کشاورزی بوده باشد. به هر حال، فراورده‌های شیری، و غذاهایی که شیر به عنوان ماده اصلی یا فرعی در آن‌ها به کار می‌رود، بی‌شمارند. در این فصل به مهم‌ترین کاربردهای شیر در تهیه فراورده‌های شیری و پخت و پز می‌پردازیم.

شیری که امروز در شهرهای ما عرضه می‌شود شیر گاو است. در پاره‌ای از نقاط خوزستان و آذربایجان، و شاید یکی دو جای دیگر، شیر گاو میش هم تولید می‌شود. در روستاها مقداری شیر گوسفند و بز هم به دست می‌آید. این شیرها از لحاظ رنگ و مزه و عطر و مقدار چربی و کلسیم و غیره با هم تفاوت‌هایی دارند، ولی رفتار آن‌ها در پخت و پز و در تهیه فراورده‌های شیری کمابیش یکی است؛ آنچه درباره شیر گاو گفته می‌شود درباره سایر شیرها هم صادق است. بنابراین از لحاظ آشپزی لازم نیست میان انواع شیر تمایزی قایل شویم. اما تذکر این نکته لازم است که شیر گاو قاعدتاً پیش از عرضه شدن در بازار پاستوریزه می‌شود، و جوشاندن شیر پاستوریزه ضرورتی ندارد، بلکه ممکن است به محتوای ویتامینی و غذایی آن هم آسیب برساند؛ اما از کیفیت بهداشتی سایر شیرهای پاستوریزه نشده فقط وقتی می‌توانیم خاطر جمع باشیم که آن‌ها را به مدت دست کم ۲۰ دقیقه بجوشانیم.

نگه‌داری شیر

شیر را در همان ظرف شیشه‌ای یا کاغذی خودش در یخچال نگه دارید، در ظرف را هنگام مصرف باز کنید و پس از مصرف ببندید. اگر ظرف شیر را به دهان بردید بدانید که احتمال خراب شدن شیر آن بسیار زیاد است و بهتر است باقی شیر را تا آخر سر بکشید، یا هر چه زودتر مصرف کنید. شیر پاستوریزه نشده‌ای را که در کیسه نایلون می‌خرید پس از جوشاندن در ظرف درداری بریزید و در یخچال بگذارید. دهانه این ظرف بهتر است گشاد باشد، تا هربار پس از خالی شدن بتوانید

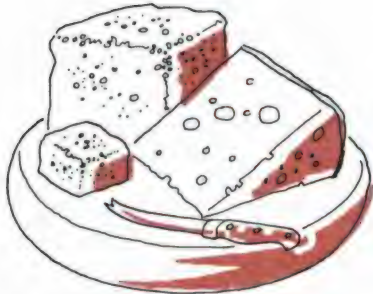
درون آن را خوب بشوید. اگر شیر را در شیشه معمولی می‌ریزید، باید شیشه شور دسته بلندی برای شستن دیواره توی شیشه داشته باشید؛ البته شستن خود شیشه شور هم نباید فراموش بشود.

بریدن شیر

شیر مانده اگر حرارت ببیند آب و مواد سفیده‌ای آن از هم جدا می‌شوند؛ این حالت را بریدن شیر می‌نامند.

شیر بریده در واقع دیگر شیر نیست و رفتار شیر را ندارد، ولی بریدن به خودی خود دلیل بر فساد نیست. در هر پیمانه شیر میلیون‌ها باکتری شناورند، که بسیاری از آن‌ها از لحاظ انسان تأثیر مفید دارند. این باکتری‌ها در هر لحظه مقداری از قند شیر (لاکتوز) را به ترشی شیر (اسید لاکتیک) مبدل می‌کنند. هر چه شیر سردتر باشد، این روند کندتر صورت می‌گیرد؛ اما ترشی شیر چون به حد معینی رسید ذرات چربی و مواد سفیده‌ای شیر به هم می‌چسبند و آب شیر آزاد می‌شود. در حرارت بالا این کار زود روی می‌دهد. هرگاه کمی ترشی به شیر اضافه کنیم، باز همین حالت پیش می‌آید؛ به این دلیل است که اگر کمی سرکه یا آب‌لیمو به شیر بزنیم و آن را حرارت دهیم، شیر می‌بُرد. این شیر بریده چنان که گفتیم فاسد نیست؛ بعضی انواع پنیر در واقع شیر بریده‌ای است که آب آن گرفته شده است. اما در شیر بریده‌ای که بیرون یخچال بماند همیشه احتمال فساد بسیار است.

پنیر



با آن که نان و پنیر و سبزی ساده‌ترین و معروف‌ترین غذای ایرانی است، واقعیت این است که خود پنیر در ایران نه چندان تنوعی دارد و نه در آشپزی به کار می‌رود. البته هر منطقه‌ای پنیر خاص خود را دارد — مانند پنیر تبریز، پنیر کردی، پنیر قزوین، پنیر گلپایگان، و غیره — ولی همه این‌ها شکل‌های گوناگون پنیر سفیدند.

امروز که پختن بسیاری از غذاهای اروپایی در خانه‌های ما رواج دارد، آشپز ایرانی هم به پنیرهایی که

در آشپزی فرنگی به کار می‌روند — مانند گرویر و اِمِنِتال و پارمیزان و موزارِلا (یا موتزارِلا) — نیاز دارد.

خاصیت عمده پنیرهایی که در آشپزی اروپایی به کار می‌روند — گذشته از مزه و عطر خاص هر کدام — این است که اولاً فشرده و قابل رنده شدن یا ورقه شدن‌اند، و ثانیاً بر اثر حرارت ذوب

می‌شوند. در ایران از سال‌ها پیش نوعی پنیر به شیوهٔ اروپایی ساخته می‌شود که جواب این شرایط را می‌دهد، و آن پنیری است با قالب‌کروی و پوستهٔ سرخ رنگ که به نام پنیر قرمز یا پنیر هلندی معروف است. کیفیت این پنیرها ثابت نیست، ولی نوع خوب و رسیدهٔ آن را می‌توان به جای پنیرهای سفت اروپایی به کار برد. این پنیر هرچه سفت‌تر و خشک‌تر باشد، برای آشپزی مناسب‌تر است. در سال‌های اخیر یکی دو نوع پنیر سفت دیگر هم به بازار آمده است که می‌توان آن‌ها را در آشپزی به کار برد.

درست کردن انواع پنیر اروپایی، که رقم آن‌ها سر به هزار می‌زند، کاری است حرفه‌ای و نیازمند اقسام معین شیر و وسایل و تخصص و تجربهٔ فراوان؛ ولی اساس فن پنیرسازی را می‌توان توضیح داد.

درست کردن پنیر اساساً عبارت است از گرفتن آب شیر و فشردن مواد جامد آن. این کار را به دو روش می‌توان انجام داد: یکی بُراندن شیر به کمک یک مادهٔ ترش، مانند سرکه یا جوهر سرکه (اسید استیک) یا جوهر لیمو (اسید سیتریک)؛ دیگری منعقد کردن یا دَلَمه کردن شیر به کمک مایهٔ پنیرشیمیایی که به صورت قرص یا گرد در بازار عرضه می‌شود، یا به کمک مایهٔ پنیر طبیعی، که آنزیمی است که از معدهٔ چهارم گوسالهٔ نوزاد به دست می‌آید و از زمان باستان در خاورمیانه شناخته شده است.

تفاوت این دو روش در این است که در روش اول پس از جدا شدن آب از مواد جامد در این مواد تغییر مهمی روی نمی‌دهد و آنچه به دست می‌آید در واقع شیر آب رفته است که به صورت کمابیش ثابت باقی می‌ماند. آنچه در بازار ایران به نام پنیر سفید دانمارکی به فروش می‌رسد فراوردهٔ همین روش است. در روش دوم آنزیمی که باعث دَلَمه بستن شیر می‌شود پس از آن باز هم روی مواد جامد عمل می‌کند و در آن تغییراتی از نوع تخمیر و تجزیه به وجود می‌آورد که ممکن است تا چند ماه ادامه یابد. در این روند عوامل دیگری — انواع باکتری و قارچ — نیز دخالت می‌کنند، و پنیرسازان با درآوردن عمل آن‌ها به زیرضابطه و اختیار خود انواع و اقسام پنیر را تولید می‌کنند.

مزهٔ خاص پنیرهای تخمیری (پنیر اروپایی، پنیر تبریز، پنیر کردی، و مانند این‌ها) از این روش حاصل می‌شود. با توجه به این کلیات و دستور زیر برای درست کردن دو نوع پنیر ارائه می‌شود. باید پیش از هر چیز یادآوری شود که در روند پنیرسازی شیر جوشانده نمی‌شود؛ بنابراین باید اطمینان داشت که شیر از چارپای سالم به دست آمده و در دوشیدن آن هم شرایط بهداشت و پاکیزگی رعایت شده است. چنین شیری، اگر هم پاستوریزه نشده باشد، جای نگرانی ندارد.

۱: پنیر پخته

در دیگ فولاد زنگ نزن یا لعابی ۱۰ لیتر شیر پُرچربی بریزید و روی آتش ملایم گرم کنید

و آهسته هم بزنيد تا حرارت آن به ۶۸ درجهٔ سانتی گراد برسد. آنگاه ديگ را از روی آتش برداريد و کنار بگذاريد تا حرارت آن به ۳۲ درجه پايين بيايد. سپس ۲ قاشق ماست ترش سالم به شیر اضافه کنید و خوب هم بزنيد و بگذاريد ۱ ساعت بماند. اکنون یک قاشق مرباخوری مایهٔ پنیر را در ۶ قاشق مرباخوری آب حل کنید و به شیر بزنيد، و شیر را با قاشق دسته بلند آهسته بگردانيد تا نشانه‌های دلمه بستن را در آن ببينيد. (به ويژه بالای شیر را هم بزنيد تا خامه روی شیر جمع نشود.) سپس شیر را بگذاريد تا مانند ماست تازه ببندد.

اکنون با کارد بلندی که تيغ‌اش را شسته و لحظه‌ای روی شعله خشک کرده‌ايد شیر دلمه بسته را ببريد و از ديوارهٔ ديگ جدا کنید. آنگاه ديگ را روی آتش بسيار ملایم بگذاريد و با کاردک چوبی یا قاشق دسته بلند خشک و پاکيزه‌ای شیر را آهسته هم بزنيد تا همهٔ آن به یک اندازه حرارت ببيند. پس از آن که حرارت به ۴۶ درجهٔ سانتی گراد رسيد آتش را ملایم تر کنید و هم زدن را تا نیم ساعت ديگر ادامه دهيد. سپس آتش را خاموش کنید و پنیر نیم بند را به حال خود بگذاريد تا کمی پُرشد.

پس از ۱ ساعت یا بیشتر پنیر را در کيسه بريزيد و آویزان کنید تا آب آن برود، سپس در کيسه را گره بزنيد و ۲ ساعت در آب کش زیر ۵ كيلو وزنه بگذاريد. وقتی که پنیر سفت شد آن را از کيسه بيرون بياوريد.

در این مرحله، پنیر شما شبیه پنیری است که به نام پنیر پیتزا در بازار عرضه می‌شود و می‌توانيد آن را به جای پنیر موزارلا مصرف کنید.

اما اگر بخواهيد چیزی شبیه به پنیرهای سفت اروپایی به دست آوريد، بايد یک قالب چوبی (یا یک ديگچه آلومينيومی که ته آن سوراخ سوراخ شده باشد) تهيه کنید. سپس پنیر را فندقی خرد کنید و نمک پشاييد (۱۰ گرم نمک برای هر كيلو)، یک پارچهٔ ملل را در قالب پهن کنید و پنیر را در آن بريزيد، گوشه‌های پارچه را روی پنیر بگردانيد و زیر یک تکه چوب به اندازهٔ قالب و ۳ كيلو وزنه بگذاريد ۲ ساعت بماند. سپس وزنه را رفته رفته به ۱۲-۱۳ كيلو برسانيد و بگذاريد تمام شب بماند.

روز بعد پنیر را از قالب بيرون بياوريد، ملل را باز کنید، یک پارچهٔ ملل پاکيزه و خشک دور آن بپيچيد و باز آن را در قالب بگذاريد و وزنهٔ روی آن را به ۲۵ كيلو برسانيد. این کار را چند روز تکرار کنید تا پنیر کاملاً سفت شود. اگر پنیر حالت لاستیکی پيدا کرد بايد وزنه را تا حدود ۵۰ كيلو بالا ببريد. سپس پنیر را از قالب و پارچه بيرون بياوريد و در جای خنکی که هوا جريان داشته باشد روی شبکهٔ سیمی بگذاريد تا سطح آن خشک شود.

اکنون به اندازهٔ نیم كيلو پارافين جامد یا شمع در ظرفی روی آتش ملایم ذوب کنید و با قلم مو سطح پنیر را با پارافين مذاب اندود بزنيد (این اندود را می‌توان رنگ کرد)، سپس پنیر را بانخ بنديد و در جای خنکی آویزان کنید. پس از حدود چهار هفته پنیر آماده است، ولی البته می‌توانيد آن را بسيار بیش از این نگه داريد. این پنیر هر چه بیشتر بماند بهتر می‌شود.

۲: پنیر تازه خانگی

پنیر تازه را در خانه به آسانی می‌توان درست کرد. ۴ لیتر شیر را با ۳-۴ قاشق سرکه و اندکی نمک در دیگچه بریزید، هم بزنید و روی آتش ملایم بجوشانید تا بپزد. سپس بردارید، در کیسه متقال بریزید و ۴-۵ ساعت آویزان کنید تا آب آن برود. اگر بخواهید پنیر سفت شود، کیسه را زیر ۲-۳ کیلو وزنه بگذارید.

۳: پنیر سفید تازه

۴ لیتر شیر پُرچربی را در دیگ فولاد زنگ نزن یا لعابی یا مس سفید کرده بریزید (کمتر از ۴ لیتر به زحمتش نمی‌ارزد). ۲ قاشق ماست ترش سالم به آن بزنید و پس از به هم زدن، در دیگ را بگذارید و آن را به مدت ۲۴ ساعت در جای گرمی بگذارید. آنگاه شیر را روی آتش بگذارید و آهسته آن را هم بزنید تا وقتی که بپزد و آب آن جدا شود. شیر بریده را در کیسه بریزید و آویزان کنید، یا در آب‌کشی بخوابانید و یکی دو کیلو وزنه (مانند یک دیگچه پُر از آب) روی آن بگذارید. ۳-۴ ساعت بعد پنیر آماده است.

به این پنیر می‌توانید نمک و مادهٔ معطری، مانند نعنا و پونه و کرفس کوهی یا سیاه‌دانه و زیره و تخم گشنیز، اضافه کنید.

این پنیر باید هرچه زودتر مصرف شود؛ اگر بخواهید آن را نگه دارید، می‌توانید نمک آن را قدری بیشتر بزنید و آن را روی پارچه‌ای پهن کنید و در جایی که هوا جریان داشته باشد بگذارید تا نیمه خشک شود؛ سپس در شیشهٔ درسته‌ای بریزید و در جای خنک نگه دارید.

۴: پنیر زنگاری

رُکفور (roquefort) نوعی پنیر پُرچربی فرانسوی است، از شیر بز یا گوسفند یا گاو، با مژهٔ تند که کپک زنگاری رنگی در آن رشد می‌کند و طعم خاص خود را به پنیر می‌دهد، و به همین دلیل نگارنده نتیجهٔ آزمایشی را که برای ساختن نوعی رُکفور خانگی انجام داده است، پنیر زنگاری می‌نامد. این آزمایش که نتیجهٔ آن روی هم رفته رضایت بخش بوده است به شرح زیر است:

به اندازهٔ ۱ قاشق مرباخوری از کپک پنیر رُکفور فرانسوی را با یک گردو پنیر تبریز یا لیقوان اعلا و یک گردو کرهٔ نرم مخلوط می‌کنیم. سپس حدود ۱ کیلو پنیر تبریز یا لیقوان پُرچربی را به صورت برش‌هایی به ضخامت ۱-۲ سانتی‌متر می‌بریم و از مخلوط رُکفور اندکی به هر برش پنیر می‌مالیم. برش‌ها را در ظرف درداری با اندکی فاصله می‌چینیم و به مدت چهار هفته در طبقهٔ بالایی یخچال که گرم‌تر است می‌گذاریم. گاهی ظرف را برای ۳-۴ ساعت از یخچال بیرون می‌آوریم.

پس از این مدت پنیر رویه خزه مانند زنگاری پیدا می‌کند و مزه پنیر هم به رُکفور فرانسوی بسیار نزدیک می‌شود.

این پنیر را می‌توان مانند فرانسوی‌ها با نان سفید و کره نرم در پایان غذا صرف کرد. ممکن است قسمتی از پنیر به رنگ نخودی در آید و بافت آن نرم شود. این قسمت به پنیر استیلتن (stilton) انگلیسی شباهت خواهد داشت.

«طعم و عطر پنیر تند یا کپک دار را هرکسی نمی‌پسندد و حتی برای ذائقه‌هایی که با آن آشنا نیستند ممکن است زنده باشد، چنان که گاهی که کپکی شبیه به کپک رکفور در پنیر سفید ما دیده می‌شود آن پنیر را غالباً فاسد می‌شناسیم و دور می‌ریزیم. ولی از طرف دیگر پنیر تند هم در میان ما سابقه دارد؛ نمونه آن «پنیر خیک» و «پنیر کردی» و بعضی از اقسام «پنیر قزوین» است. کسانی که ذائقه‌شان با این پنیرها آشنا باشد، «پنیر زنگاری» را هم خواهند پسندید.

آغوز یا فُرُش (ابرکوه)



نیم لیتر آغوز

۲ لیتر شیر

▼ شیر گاو یا گوسفند، پس از زایمان، مایع زردرنگ و غلیظی است که به آن آغوز یا فُرُش می‌گویند و برای آن خواص زیادی قابل‌اند. این شیر را می‌توان مانند مایه به شیر معمولی زد و سر سفره صبحانه برد. البته در شهر تهران آغوز فقط نصیب کسانی می‌شود که آشنایی در دام‌داری‌ها داشته باشند.

شیر را به اندازه‌ای گرم کنید که دمای آن به حد حرارت بدن برسد، فُرُش را داخل آن بریزید و خوب هم بزنید. وقتی به نظر رسید که دارد سفت می‌شود، زیر آن را خاموش کنید — در غیر این صورت می‌بُرد. بگذارید سرد شود. در قندح بکشید و همراه با شیرۀ انگور یا شیرۀ قند سر سفره بپزید.

خامه



در شیر مقداری ذرات چربی معلق است، و چون وزن این ذرات از آب شیر کمتر است، هرگاه شیر مدتی در جایی راکد بماند این ذرات رفته رفته به سطح بالای شیر می‌آیند. به این ترتیب لایه غلیظی روی شیر خام جمع می‌شود، که به همین دلیل آن را خامه می‌نامند. در صنعت شیر خامه را با چرخ خامه‌گیری از شیر جدا می‌کنند، و شیر خامه گرفته را چرخ شده می‌نامند.

خامه را جدا از شیر و معمولاً به دو صورت خامهٔ سبک یا رقیق و خامهٔ سنگین یا سفت (غلظت) در بازار عرضه می‌کنند. خامهٔ مانده هم مانند شیر ترش می‌شود، ولی ترشی خامه هم دلیل برفساد آن نیست. (در بعضی کشورها خامهٔ ترش در بازار عرضه می‌شود و در آشپزی مصرف دارد.) ولی از آنجا که فساد خامه همیشه با ترشیدگی همراه است، باید از خامهٔ ترشیده پرهیز کرد. در هر حال، مصرف خامه بیشتر در آشپزی اروپایی و در شیرینی‌پزی است. خامه غذایی سنگینی است و باید در مصرف آن اندازه نگه داشت.

سرشیر



سرشیر مانند خامه همان چربی و مواد سفیده‌ای شیر است، منتها روی سطح شیر جوشیده جمع می‌شود. بیشترین مقدار سرشیر از شیر گاومیش به دست می‌آید، و به همین دلیل سراغ سرشیر را باید در خوزستان و آذربایجان گرفت.

سرشیر همراه با عسل یا مربا برای صبحانه خورده می‌شود؛ ولی در آشپزی مصرفی ندارد.

کره



کره‌ای که امروز در بازار به فروش می‌رسد از خامه به دست می‌آید. در گذشته کره را از دوغ می‌گرفتند. این کره را در خراسان مسکه و در کردستان مشکه می‌نامند، چون که از مشک دوغ زنی بیرون می‌آید؛ از این رو کرهٔ دوغ یا مشکه عطر خاصی دارد که امروز تقریباً فراموش شده است. درست کردن کرهٔ دوغی در خانه چندان عملی نیست، ولی گاهی به زحمتش می‌ارزد: ۴ لیتر ماست پُرچربی را یک شبانه‌روز در فضای آشپزخانه نگه دارید تا کمی ترش بشود؛ سپس آن را بزنید و ۴ لیتر آب یخ به آن اضافه کنید. این دوغ را در مخلوط‌کن یا همزن برقی بگردانید (هر بار کاسهٔ مخلوط‌کن را فقط نیمه پُر کنید). کره‌ای را که به دیوارهٔ کاسه می‌چسبد با کاردک لاستیکی بردارید و در یک کاسهٔ آب یخ بگذارید. سپس تمام کره را چانه کنید و روی تختهٔ کار یا سنگ سرد شده با کاردک چوبی آن قدر بمالید تا آب آن بیرون بیاید. هرگاه کره زیاد نرم شد باز آن را در کاسهٔ آب یخ بگذارید تا سفت شود.

این مسکه را می‌توانید در یک ظرف دوغ بیندازید و در یخچال نگه دارید؛ ولی بهتر است هرچه زودتر آن را مصرف کنید، چون تازگی آن دیری نمی‌پاید و مزه‌اش زود برمی‌گردد، یا به اصطلاح تند می‌شود.

« کره در آشپزی فرانسوی مصرف فراوان دارد و آن را غالباً با مواد گوناگون مخلوط می‌کنند و به صورت نوعی سس به کار می‌برند. (برای درست کردن انواع کرهٔ فرانسوی نگاه کنید به سس کره برای گوشت و ماهی، صفحهٔ ۵۶۱.)

ماست



ماست شیری است که باکتری معینی در آن کشت شده و تمام حجم شیر را فرا گرفته است. همه مواد و بسیاری از خواص شیر در ماست هم موجود است، به اضافه خواص ویژه‌ای که بسیاری از مردم به ماست نسبت می‌دهند. ماست بر اثر ماندن، به ویژه در هوای بیرون یخچال، تغییر مزه می‌دهد و رفته رفته ترش می‌شود، ولی در هر مرحله‌ای قابل خوردن است و مصرف خاص خود را دارد. می‌توان گفت ماست یکی از اشکال نگه داری شیر است که جوامع ابتدایی از زمان‌های بسیار قدیم کشف کرده‌اند.

ماست در آشپزی ایرانی مصرف‌های گوناگونی دارد، و به صورت ساده یا چکیده هم تقریباً همیشه سر سفره ایرانی دیده می‌شود.

برای درست کردن ماست، یا ماست زدن، نخست باید شیر را جوشانند. با این کار باکتری‌های موجود در شیر از میان می‌روند و زمینه برای کشت باکتری ماست فراهم می‌شود. شیر را پس از جوشیدن می‌گذاریم تا ولرم شود، یعنی گرمای آن به ۴۳ درجه سانتی‌گراد یا ۶ درجه بالاتر از گرمای بدن انسان برسد. بنابراین اگر دست خود را به ظرف شیر بچسبانیم، باید گرمای آن محسوس باشد ولی دست را نسوزاند. پاره‌ای اشخاص عقیده دارند که اگر بتوانیم انگشت خود را در شیر فرو ببریم و بدون احساس سوزش تا ۱۰ بشماریم، گرمای شیر برای ماست زدن مناسب است. اگر هنگام زدن ماست گرمای شیر بیشتر از ۴۳ درجه باشد، ماست آبکی و ترش در می‌آید.

برای هر لیتر شیر یک قاشق مایه (ماست تازه و شیرین) در مقداری از شیر حل می‌کنیم و به باقی شیر می‌زنیم. اگر بخواهید روی ماست چربی ببندد باید مایه را با ملاقه به کف ظرف شیر ببرید و در ته شیر خالی کنید. به این ترتیب تبدیل شیر به ماست از پایین شروع می‌شود، و تا به بالا برسد مقداری سرشیر به سطح شیر می‌آید و آن قشر چربی را روی ماست تشکیل می‌دهد. اگر مایه را با تمام شیر مخلوط کنیم تمام شیر یکجا شروع به غلیظ شدن می‌کند و ذرات چربی مجال بالا آمدن پیدا نمی‌کنند؛ ولی با ماندن این ذرات در بدنه ماست، خود ماست قدری چرب‌تر می‌شود؛ حالا شما می‌توانید میان قشر چربی و ماست چرب‌تر یک کدام را انتخاب کنید.

پس از زدن مایه، حرارت شیر باید تا چند ساعت ثابت بماند. این کار چند راه دارد. یکی این که ماست را روی عایقی مانند تخته کار بگذاریم و روی آن را با ملاقه چندلایی بپوشانیم یا یک دیگ روی آن وارونه کنیم؛ دوم این که ظرف ماست را در فری که شمعکش روشن باشد بگذاریم و چراغ فر را هم برای حرارت بیشتر روشن کنیم؛ سوم این که ظرف ماست را زیر آفتاب بگذاریم. چهارمین و شاید عملی‌ترین راه، این است که ماست را در پلوپز بریزیم و روی آن یک حوله بیندازیم. جدار بیرونی پلوپز گرمای شیر را نگه می‌دارد (البته پلوپز را نباید روشن کنیم). ماست تازه اگر به یخچال منتقل شود تا چند روز شیرین می‌ماند، ولی در گرمای اتاق زود ترش می‌شود.

از مصرف‌های آشپزی گذشته، ماست پایه بسیاری از فراورده‌های شیری است — مانند دوغ و کره و کشک.

«ماست چکیده: ماست را اگر در یک کیسه چلوار یا متقال بریزیم و آویزان کنیم (یا کیسه را در آب‌کش زیر روزه‌ای بگذاریم) آب آن می‌رود. ماست آب رفته یا چکیده را معمولاً قدری ترش برمی‌دارند و کمی هم نمک می‌زنند. ماست چکیده را می‌توان چند هفته در یخچال نگه داشت.

«ماست ثابت کرده: ماست را پیش از اضافه کردن به غذا باید زد. ماست زده قدری شل می‌شود و اگر به جوش بیاید می‌بُرد. به این دلیل در آشپزی ماست را غالباً در آخرین لحظه به غذا می‌زنند و دیگر را پیش از جوشیدن از روی آتش برمی‌دارند. برای جلوگیری از بریدن ماست می‌توان آن را ثابت کرد؛ به این ترتیب که نخست ماست را می‌زنیم، سپس کمی نشاسته یا آرد سفید (یک قاشق برای هر لیتر) به آن اضافه می‌کنیم و باز می‌زنیم (نشاسته را باید نخست در کمی آب سرد حل کنیم) و روی آتش ملایم با قاشق در یک جهت می‌گردانیم تا به جوش بیاید. سپس شعله را هرچه پایین‌تر می‌کشیم و ماست را ۱۰-۱۲ دقیقه حرارت می‌دهیم. (در دیگر باید باز باشد، چون که چکیدن قطره‌های عرق در ماست آن را خراب می‌کند). ماست ثابت کرده فقط مصرف آشپزی دارد و برای سرسفره مناسب نیست. از این ماست می‌توان مقداری درست کرد و تا ۲-۳ هفته در یخچال نگه داشت.

دوغ

ما ایرانیان علاقه خاصی به دوغ داریم. غالباً آن را به جای آب سرسفره می‌گذاریم، به ویژه سرسفره کباب کوبیده و چلوکباب و البته خواص فراوانی هم برایش قایل هستیم، که پاره‌ای از آن‌ها ممکن است حقیقت هم داشته باشد.

ماست دوغ را معمولاً کمی ترش برمی‌دارند. از ماست چکیده می‌توان دوغ بهتری درست کرد. دستور زدن دوغ چندان پیچیده نیست: ماست چکیده را با اندکی نمک خوب می‌زنید و تا دل‌تان بخواهد آب یخ به آن اضافه می‌کنید. معروف است که دوغ رقیق رفع خستگی می‌کند و دوغ غلیظ خواب‌آور است. (برای درست کردن انواع دوغ نگاه کنید به فصل دوغ، صفحه ۴۵۳).

«دوغ را غالباً با سبزی‌های خشکی مانند نعنا و پونه و کرفس کوهی و کاکوتی معطر می‌کنند. تُنگ یا لیوان دوغ را می‌توان با قطعات یخ و یکی دو شاخه نعنائی تازه آرایش داد.

کشک یا قروت

کشک اختراع خاص منطقه ماست و ذائقه مردم سایر مناطق دنیا آن را به آسانی نمی‌پذیرد. ولی البته مردم ما قدرش را می‌شناسند و در آشپزی ایرانی کشک از ضروریات است.

کشک معمولاً از دوغ کره گرفته تهیه می‌شود و تقریباً بی‌چربی است؛ به همین جهت کشک خشک را می‌توان تا مدت درازی نگه داشت. مزه کشک چرب زود برمی‌گردد و تند می‌شود. این روزها کشک را غالباً به صورت ساییده در بازار عرضه می‌کنند، زیرا به نظر می‌آید که ساییدن کشک کار دشواری است. کشک ساییده، اگر پاستوریزه نشده باشد، در واقع بستر کشت انواع باکتری است، که اگر به دستگاه گوارش انسان آسیبی نرساند — که می‌رساند — مزه خود کشک را برمی‌گرداند. به همین جهت کشک ساییده‌ای که در بازار عرضه می‌شود غالباً نیمه فاسد است، و مزه کشک خوب تقریباً از یاد رفته است. ولی با وسایل امروزی، مانند مخلوط‌کن و چرخ‌هرکاره (فودپروسسور)، ساییدن کشک به هیچ وجه دشوار نیست.

کشک خشک خوب را می‌توانید بکوبید و در آسیاب برقی می‌دل به گرد کنید. گرد کشک را در شیشه در بسته و جای خنک به مدت درازی می‌توان نگه داشت (گرد کشک در پاره‌ای از فروشگاه‌ها هم عرضه می‌شود). یک ساعت پیش از مصرف چند قاشق از این گرد را در یکی دو پیمانه آب بخیسانید و سپس با همان آب در مخلوط‌کن برقی یا چرخ‌هرکاره بگردانید — کشک ساییده تازه به دست می‌آید.

درست کردن کشک در خانه کاملاً عملی است. دوغ را کمی نمک بزنید و روی آتش بجوشانید تا مواد جامد آن لخته شود. سپس آن را در کیسه بریزید و آویزان کنید یا در آب‌کش زیر وزنه بگذارید. خمیری را که در کیسه باقی می‌ماند گلوله کنید و در جایی که هوا جریان داشته باشد روی پارچه بگذارید تا خشک شود.

«لور: کشک تازه و بی‌نمک است. مردم جنوب لور را با خرما می‌خورند. چربی لور از خامه و سرشیر بسیار کمتر است و کسانی که از چربی پرهیز دارند می‌توانند لور را به جای این‌ها به کار برند.

«خشکو: کشک کوبیده و الک شده است. یکی از ویژگی‌های خشکو این است که هیچ وقت به صورت خشک خورده نمی‌شود. مردم جنوب خشکوی خیسانده را با خرما می‌خورند؛ اگر کمی آب روی خشکو بریزید، چیزی شبیه به کشک ساییده — ولی زبرتر — به دست می‌آورد که می‌توان آن را در آش و کشک و بادنجان و مانند این‌ها به کار برد.

کشک زرد



▼ کشک زرد و کشک خاکستری (← صفحه ۳۱۹) از غذاهای مردم جنوب خراسان است و از قیافه آن پیداست که از روزگاران کهن برجا مانده است؛ گرد خشکی است برای درست کردن نوعی کاله جوش یا حریره، با قرمه یا بدون آن، که در فصل فراوانی شیر تهیه و برای روزهای سرد زمستان ذخیره می‌شود. در خراسان کشک زرد را با ماست گوسفند درست می‌کنند، ولی البته با قدری آسان‌گیری، ماست گاو هم می‌توان به کار برد. حریره بدون گوشت را می‌توان

به عنوان سوپ پیش از غذای اصلی صرف کرد. ترید کشک زرد با گوشت نوعی غذای اصلی است.

۱ کیلو ماست را با کمی نمک، ۱ قاشق زرد چوبه و ۳-۴ پیمانه آب مخلوط کنید و بزنید. ۴ پیمانه یا کمی بیشتر آرد کم کم روی مایه الک کنید و بزنید تا خمیر شل و صافی به دست آید. روی خمیر را بپوشانید و ۳-۴ شبانه روز در جای خنک بخوابانید. سپس آن را به شکل قرص‌های کوچکی در آورید و در آفتاب یا جریان هوا بگذارید تا کاملاً خشک شود. کشک خشک شده را بکوبید، الک کنید و در جای خشک و خنک انبار کنید.

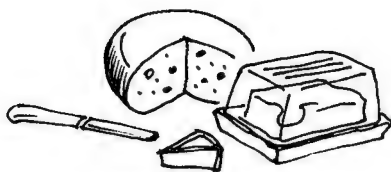
«کشک زرد را به صورت قرص هم می‌توان انبار کرد؛ در هر صورت پیش از انبار کردن باید مطمئن شوید که کشک هیچ رطوبتی ندارد.

کشک خاکستری

کشک خاکستری هم مانند کشک زرد از غذاهای مردم خراسان است، و کشکی است پرمایه و سیرکننده. برای درست کردن این کشک به مایه کشک سفید یا قروت (← صفحه ۳۱۷)، پیش از گلوله کردن و خشکاندن، حدود نیم برابر مغز گردوی تازه کوبیده اضافه کنید و بمالید. مصرف این کشک مانند کشک سفید است، جز این که به سبب رنگ تیره آن برای آرایش ظرف غذا یا اضافه کردن به آش و مانند این‌ها مناسب نیست.

قره قروت

قره قروت از چاشنی‌های قوی غذای ایرانی است و به ویژه در آش مصرف دارد و در شهرهای اطراف کویر «تَرَف» نامیده می‌شود. قره قروت به شکل کلوخی به رنگ قهوه‌ای تیره در بازار عرضه می‌شود، ولی درست کردن آن در خانه کار ساده‌ای است. ماست ترش را در کیسه می‌ریزیم و آب آن را می‌گیریم. آب ماست ترش را با اندکی آرد روی آتش ملایم می‌جوشانیم و هم می‌زنیم تا غلیظ شود. هرچه این مایع بیشتر بجوشد رنگ آن تیره‌تر می‌شود. قره قروت را به هر درجه‌ای از سفتی و تیرگی که بخواهیم برمی‌داریم.





فصل بیست و یکم: تره بار

منظور از تره بار انواع رویدنی‌هایی است که به صورت خام یا پخته، تنها یا همراه با چیزهای دیگر، سرسفره خورده می‌شوند، و در اصطلاح عام غالباً آن‌ها را سبزیجات می‌نامند. «سبزی» در این کلمه باید به معنای رویدنی باشد، زیرا که در بخش خوردنی بسیاری از «سبزیجات»، مانند هویج و چغندر و پیاز و بادنجان، اثری از رنگ سبز به چشم نمی‌خورد؛ ولی طایفه ادبا با «جات» آخر این کلمه میانه‌ای ندارند و از آن پرهیز می‌کنند. نگارنده، از آنجا که با آن طایفه نسبتی دارد، «تره بار» را، که دقیقاً به معنای سبزیجات است و اختراع تازه‌ای هم نیست، بر «سبزیجات»، هر چند ترو تازه باشد، ترجیح می‌دهد. البته «تره بار» هم مانند «خشکبار» به «ها» ی غیر ملفوظ نشانه کسره حرف ماقبل، یا حتی خود آن کسره، نیازی ندارد؛ ولی واقعیت این است که این «ها» جای خود را در میان تره بار باز کرده است و اینجا مجالی برای بیرون راندن آن فراهم نیست. این از بحث ادبی.

و اما تره باری که خام خورده می‌شود، مانند سبزی خوردن و کاهو و خیار، طبعاً باید هر چه تازه‌تر و نازک‌تر باشد و با مواد گندزدا شسته شود، زیرا که در بستر کشت تره بار انواع باکتری‌های بیماری‌زا و تخم انگل و غیره وجود دارد که نباید به دستگاه گوارش انسان راه یابد. اما اثر ناگوار خود این مواد گندزدا بر ارگان‌های انسان از آنچه به کمک آن‌ها زدوده می‌شود بهتر نیست. بنابراین تره بار را پس از گندزدایی باید چند دقیقه در آب خالص خواباند و سپس چند بار آب کشید.

عمر تره بار شسته از نشسته بسیار کوتاه‌تر است؛ از این رو باید بکوشیم تره بار را به اندازه مصرف بشوئیم. باقی مانده تره بار شسته را می‌توان در پارچه پاکیزه‌ای پیچید و در کیسه نایلکس گذاشت و چند روز در یخچال نگه داشت.

پاره‌ای از انواع تره بار را، مانند سیب زمینی و پیاز، می‌توان انبار کرد، ولی اغلب انواع دیگر چند روزی بیشتر تازگی خود را نگه نمی‌دارند. به این دلیل تره بار اصولاً برای مصرف چند روزه خریده می‌شود و نه بیشتر.

تره باری که به صورت بُته خریده می‌شود و فقط بیخ یا ساقه آن مصرف دارد، مانند کرفس، باید بدون برگ نگه داری شود؛ زیرا که برگ از بیخ تغذیه می‌کند و اگر این تغذیه ادامه یابد در ظرف چند روز بیخ از مواد غذایی خالی می‌شود.

بُته‌هایی مانند کرفس و کاهو و تره‌فرنگی را می‌توان مانند شاخه گل در ظرف آب گذاشت؛ به این ترتیب تا ۲-۳ روز تازه می‌مانند؛ و بیش از این باعث چغرف شدن آن‌ها می‌شود. پوست تره بار را در آخرین لحظه‌های پیش از پخت و پز باید گرفت تا رنگ و روی آن‌ها خراب نشود. اگر تره بار پوست کنده و خرد کرده را بیش از چند دقیقه در آب بگذاریم مقداری از مواد غذایی و عطری آن در آب حل می‌شود.

آماده کردن تره بار پختنی

در آشپزی ایرانی تره بار معمولاً جزئی است از خورش یا پلو یا غذاهای جنبی مانند بورانی و آش، و در هر صورت با مواد دیگر پخته می‌شود و مدت پخت آن‌ها طولانی است. از این روست که ذائقه ما به تره بار نیمه خام یا «زنده» عادت ندارد و حتی وقتی که می‌خواهیم به شیوه اروپایی یا چینی آشپزی کنیم مشکل می‌توانیم در مدت پخت تره بار اندازه دقیقی رعایت کنیم. از طرف دیگر، در آشپزی اروپایی و چینی تره بار عنصر مستقلى است که غالباً به صورت جداگانه تهیه می‌شود و هنگام کشیدن غذاست که آن را با مواد اصلی — گوشت، مرغ، ماهی — همراه می‌کنند. به این ترتیب در این شیوه‌های آشپزی پختن تره بار وابسته به پختن مواد دیگر نیست و می‌توان در آماده کردن آن‌ها سرعت و درعین حال ظرافت به کار برد.

چینی‌ها تره بار را نمی‌پزند، بلکه آن را فقط می‌ترسانند — به این معنی که تره بار پاک کرده و خرد کرده را فقط چند لحظه در اندکی روغن داغ تفت می‌دهند و آن را با رنگ درخشان و بافت زنده سر سفره می‌برند. اروپاییان تره بار را به چند صورت برای خوردن آماده می‌کنند، که عبارت‌اند از تازه کردن، تفت دادن یا ترساندن، بخارپز کردن، آب‌پز کردن و سرخ کردن؛ در هر صورت مدت پخت تره بار کوتاه است. در سال‌های اخیر رسم چینی در آشپزی اروپایی هم نفوذ کرده است و امروز سر میز اروپایی هم تره بار غالباً به صورت کمابیش زنده خورده می‌شود.

منظور آن نیست که ما ایرانی‌ها شیوه‌های آشپزی خود را کنار بگذاریم، ولی آزمایش شیوه‌های دیگران هم، به ویژه وقتی که می‌خواهیم نوعی از غذاهای آن دیگران را درست کنیم، فواید خاص خود را دارد و ذائقه ما را با عوالم تازه‌ای آشنا می‌کند. آنچه در زیر می‌آید شیوه‌هایی است که مردم چین از قدیم به کار می‌برده‌اند و مردم اروپا — به ویژه فرانسویان — هم امروز غالباً به کار می‌برند.

« خرد کردن تره بار روی تخته کار با کارد بزرگ بسیار آسان‌تر و سریع‌تر از روی دست است. این کار هم برای پاره‌ای از مردم نیاز به کمی آموختگی دارد. نکته‌ای که هنگام کار کردن با کارد و تخته باید در نظر داشت این است که انگشتان دست مقابل کارد همیشه باید جمع باشد، چنان که خطر رفتن آن‌ها به زیر کارد به هیچ وجه وجود نداشته باشد (نگاه کنید به تصویر صفحه ۵۷).

« تره بار کروی شکل را، مانند پیاز و سیب زمینی، بهتر است نخست دو نیم کنیم، سپس هر نیمه را روی سطح برش خورده بخوابانیم و آن را به هر اندازه‌ای که می‌خواهیم خرد کنیم.

« برای پوست گرفتن تره بار کروی سخت، مانند کلم قمری یا چغندر، می‌توانیم نخست آن را حلقه حلقه کنیم، سپس پوست بگیریم؛ این کار بسیار آسان‌تر است (پوست چغندر پخته را با دست می‌توان گرفت، ولی در پاره‌ای از غذاها چغندر خام پوست گرفته و خرد کرده جزو دستور است).
 « تره بار پوست گرفته و خرد کرده را به مدت دراز در معرض هوا نباید گذاشت؛ با تبخیر آب و اکسیده شدن مواد تره بار بافت آن پژمرده و رنگ آن تیره می‌شود. برای جلوگیری از این مشکل می‌توان تره بار را در پارچهٔ دو نم پاکیزه‌ای پیچید و در جای خنک گذاشت.

پختن تره بار

برای نگه داری رنگ و مزهٔ تره بار در آشپزی چینی و اروپایی روش‌هایی به کار می‌رود که ممکن است برای بسیاری از ما نا آشنا باشد؛ مهم‌ترین این شیوه‌ها به قرار زیر است:

« جلادادن تره بار در روغن. تره بار رنگین، مانند فلفل دلمه‌ای سبز و سرخ و نخود سبز، اگر چند لحظه‌ای در روغن تفت داده شوند رنگ‌شان درخشش تازه‌ای پیدا می‌کند، ولی در روند سرخ کردن رنگ آن‌ها رفته رفته تیره می‌شود. در آشپزی چینی تفت دادن را درست پیش از زایل شدن رنگ تمام می‌کنند. در این مرحله مزه و عطر تره بار هم هنوز تازگی خود را دارد. ولی چنان که اشاره شد، لذت بردن از این طرز پخت و پز تره بار قدری آموختگی می‌خواهد.

« جلادادن تره بار در آب. راه معمول برای نگه داشتن رنگ تره بار سبز هنگام آب پز کردن آن‌ها این است که اندکی جوش شیرین به ارزش غذایی تره بار آسیب می‌رساند، به ویژه ویتامین ث را خنثی می‌کند. اگر تره بار را زیاد نجوشانیم و در دیگ را باز بگذاریم رنگ آن کمابیش محفوظ می‌ماند. (نگاه کنید به شیر پز کردن تره بار، صفحه ۳۲۳).

« آب پز کردن تره بار. یک دیگ آب را با اندکی نمک روی آتش تیز به جوش می‌آورید، تره بار را در آن می‌ریزید و ۵-۶ دقیقه می‌جوشانید، سپس دیگ را در آب‌کش خالی می‌کنید.

روشن است که بعضی از اقسام تره بار، مانند سیب زمینی و بادنجان، زمان پخت بیشتری می‌برند.
 « تازه کردن، یا به اصطلاح فرانسوی سفید کردن (blanchir). یک دیگ آب با کمی نمک روی آتش تیز به جوش بیاورید، یک ظرف آب یخ هم دم دست بگذارید. تره بار آماده (پوست گرفته، پاک کرده، خرد کرده) را در آب جوش بریزید و ۱-۲ دقیقه بجوشانید، سپس از آب جوش در آورید و در آب یخ بریزید و پس از چند لحظه آب‌کش کنید. تره بار تازه کرده را می‌توان در سالاد به کار برد، یا در کره یا روغن تفت داد یا سرخ کرد. تره بار بخارپز و آب پز نیازی به تازه کردن ندارد.

« بخارپز کردن. برای بخارپز کردن دیگ دو طبقهٔ خاصی در بازار هست که طبقهٔ درونی آن مانند آب‌کش سوراخ دار است. چند پیمانه آب در طبقهٔ زیر می‌ریزید و روی آتش به جوش می‌آورید. تره بار را در طبقهٔ رو می‌گذارید، در دیگ را می‌بندید و روی آتش ملایم می‌پزید.

بخارپز کردن نیم کیلو گل کلم یا نخود سبز ۷-۸ دقیقه طول می کشد. اگر دیگ بخارپز نداشته باشید، می توانید یک آب کش فلزی پایه دار کوچک در دیگ بگذارید، در دیگ آب بریزید، روی آتش تیز به جوش بیاورید، تره بار را در آب کش بریزید و در دیگ را ببندید. به جای آب کش پایه دار می توان کاسه ای وارونه در دیگ گذاشت و آب کش معمولی را روی آن قرار داد.

بخارپز کردن این فایده را دارد که در این روند مواد غذایی و عطری تره بار در آب حل نمی شود.

« برای بخارپز کردن نخست آب را به جوش بیاورید و سپس تره بار را توی دیگ بگذارید.

« پختن تره بار در تابه دو پوشه. در این روش تره بار در حرارت تقریباً خشک پخته می شود و نتیجه آن نزدیک به بخارپز کردن است. (برای تابه دو پوشه نگاه کنید به صفحه ۱۷۹).

« سرخ کردن و پختن تره بار. اندکی کره یا روغن در تابه روی آتش ملایم داغ می کنید، تره بار را در تابه می ریزید، آتش را کمی تیز می کنید، تره بار را ۳-۴ چرخ می دهید، چند قاشق آب در تابه می ریزید، در تابه را می بندید و ۴-۵ دقیقه روی آتش ملایم می پزید. سپس در دیس می کشید.

« شیرپز کردن تره بار. در آشپزی اروپایی گاه تره بار را در شیر می پزند. این کار علاوه بر آن که رنگ تره بار را نگه می دارد، به تره بار پخته لطافت دیگری می دهد. بردن شیر هنگام پختن دلیل بر خراب شدن غذا نیست؛ وجود مقداری ترشی در پاره ای از تره بار ممکن است شیر را ببرد. به شیر می توان تا ۱ برابر آب اضافه کرد.

« تفت دادن یا ترساندن تره بار. اندکی روغن در تابه می ریزید و روی آتش ملایم داغ می کنید. آتش را کمی تیز می کنید، تره بار را در تابه می ریزید و ۲-۳ دقیقه در تابه می چرخانید، سپس تابه را برمی دارید و در دیس خالی می کنید. (این شیوه بیشتر چینی است تا اروپایی).

« پوره کردن تره بار. در آشپزی فرانسوی بعضی از انواع تره بار را پس از پختن پوره می کنند، مانند پوره سیب زمینی و پوره نخود سبز و پوره اسفناج. از آنجا که مزه تره بار هنگام پوره شدن قدری افت می کند، غالباً لازم است کمی کره هم به پوره زده شود. این کار امروز کم و بیش ترک شده است. پوره سیب زمینی هنوز هم رایج است، ولی در موارد دیگر به یمن تأثیر آشپزی چینی پوره برافزاده است، اگرچه برخی از بانوان ما همچنان این رسم فرانسوی را ادامه می دهند.

پوره تره بار برای کودکان شیرخوار و پیران بیمار غذای خوبی است، ولی آدم سالم و دندان دار خمیر نخود سبز و اسفناج را بر خود آن ترجیح نمی دهد؛ اما اگر برسر پوره کردن تره بار پخته اصرار داشته باشید بدانید که به نظر مراجع بهداشتی تره بار پخته را باید پس از سرد شدن رندید یا در مخلوط کن گرداند، زیرا که هوا بافت گیاه داغ را اکسیده می کند و از ارزش غذایی آن می کاهد.

تره بار پای خوراک



در کنار غذاهایی مانند ژیکو و ژست و استیک، یا مرغ و ماهی، معمولاً مقداری تره بار پخته می گذارند و این را فرانسوی ها آرایش (گارنیتور garniture) می نامند. اجزای این آرایش باید

جداگانه پخته شوند، تا مزه آن‌ها داخل یکدیگر نشود (مثلاً اسفناج و هویج را نمی‌توان در یک ظرف پخت). همچنین باید مواظب بود که این تره بار بیش از اندازه حرارت نبیند. ما ایرانی‌ها چون به پخت و پز دراز مدت عادت داریم گاه از این امر مهم غافل می‌شویم و گاهی در دست ما آرایش غذای فرنگی بیش از اندازه پخته می‌شود، یا زودتر از موقع پخته می‌شود و تا هنگام رفتن سر سفره تر و تازگی خود را از دست می‌دهد.

آرتیشو



آرتیشوی پخته نوعی غذای تفنی است که به حالت نشسته و در محیط دوستانه و با فرصت زیاد خورده می‌شود، به این ترتیب که افراد برگ‌های آرتیشوی خود را دانه دانه جدا می‌کنند و تهِ آن را توی سس می‌زنند و می‌مکنند، سپس بیخ آرتیشورا از خارهای روی آن پاک می‌کنند و با سس می‌خورند.

آرتیشوی تازه برگ‌های غنچه مانند و رنگ روشن دارد. لبه سیاه شده برگ‌های آن را قیچی کنید و برای آن که دوباره سیاه نشود با یک پنبه آب‌لیمو روی آن بمالید. آرتیشورا باید بخارپز کرد، یا با آب کم پخت. پختن پنج شش دانه آرتیشو روی آتش تند ۲۵-۳۰ دقیقه طول می‌کشد.

آندیو



کاسنی پرورشی است، با برگ‌های نازک به هم چسبیده، به رنگ سفید مایل به زرد یا سبز بسیار کم‌رنگ. اندکی تلخ مزه است. آندیو (endive) خوب و تازه برگ پر آب و شکننده‌ای دارد و ریخت آن فشرده و دوکی است. آندیوی که برگ‌های آن از هم باز شده باشد مانده یا پیراست.

آندیو معمولاً مانند کاهو در سالاد مصرف می‌شود، ولی گاهی هم آن را برای پای خوراک بخارپز می‌کنند. برش آندیو یا حلقه‌ای است، یا طولی و به شکل نوارهای نازک؛ در هر صورت باید آن را چند دقیقه در آب سرد بخوابانیم تا ماسه یا گل آن شسته شود.

اسفناج

برگ اسفناج خوب نباید ساقه بلند و خشن داشته باشد، و اگر داشته باشد باید بُرید. اسفناج را

هنگام شستن چند دقیقه در آب بگذارید تا ذرات شن و خاک از آن جدا شود، و پس از شست و شو خوب آب بکشید.

اسفناج را می‌توان با آب اندکی که پس از شستن به همراه دارد در دیگ ریخت، روی آتش ملایم گذاشت و پیش از آن که رنگ آن رو به تیرگی برود برداشت، یا اول در کره تفت داد و سپس ۲-۳ دقیقه با اندکی آب پخت. اسفناج آب پز را پیش از تفت دادن معمولاً کمی می‌چلانند تا آب آن کم شود.

بادنجان



میوه گیاه چند ساله‌ای است که فقط میوه سال اول آن مرغوب است. میوه سال‌های بعد را «بادنجان دارکهنه» می‌نامند و مزه آن تلخ و تند است.

بادنجان بر دو نوع است: بادنجان قلمی، که برای سرخ کردن و خورش به کار می‌رود؛ و بادنجان دلمه‌ای، که چنان که از نامش پیداست بیشتر در درست کردن دلمه مصرف می‌شود؛ ولی البته بادنجان دلمه‌ای را سرخ و کباب هم می‌توان کرد.

بادنجان خوب پوست تیره‌رنگ و براق و مغز سفید و کم تخم دارد. هنگام خرید از بادنجان دارکهنه و تخمی باید پرهیز کرد.

بادنجان را پس از پوست گرفتن می‌توان ورقه ورقه یا حلقه حلقه کرد، یعنی با برش طولی یا عرضی بُرید. سرخ کرده حلقه بادنجان نرم‌تر از ورقه است و زود له می‌شود؛ به این دلیل بادنجان را برای سرخ کردن و خورش معمولاً ورقه ورقه می‌کنند. برای غذاهایی که خمیر بادنجان سرخ کرده را در آن‌ها به کار می‌برند، مانند هلیم بادنجان و کوکو، بادنجان را بهتر است حلقه حلقه کنیم. بادنجان بریده را باید نمک پاشید و یک ساعتی در آب‌کش گذاشت تا تلخ آب آن برود. پیش از سرخ کردن باید آن را با آب سرد شست و خشک کرد.

شکل دیگر آماده کردن بادنجان برای درست کردن غذا کباب کردن آن است. این کار را در گذشته روی آتش زغال می‌کردند.

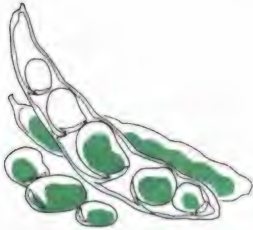
◀ کباب کردن بادنجان: در آشپزخانه‌های امروز بادنجان را می‌توان روی صفحه شعله پخش‌کن اجاق گاز کباب کرد، به این ترتیب که بادنجان درسته را روی صفحه شعله پخش‌کن می‌خوابانید، شعله را روشن می‌کنید و بادنجان را گاهی می‌غلتانید تا پوست آن بسوزد و مغز آن بپزد. سپس آن را زیر آب سرد می‌گیرید و روی تخته کار می‌اندازید، شکم آن را چاک می‌دهید و با قاشق مغز پخته را از پوست سوخته جدا می‌کنید.

بادنجان کبابی بوی دود بسیار مطبوعی دارد و در سالاد بادنجان و میرزا قاسمی به کار می‌رود. کسانی که از چربی پرهیز دارند یا بیزارند می‌توانند در درست کردن سایر غذاها هم به جای بادنجان سرخ کرده بادنجان کبابی به کار برند، چون بادنجان سرخ کرده مقدار زیادی روغن جذب می‌کند.

◀ در آشپزی ترکی و عربی معمولاً پوست بادنجان را نمی‌گیرند، یا یک راه در میان می‌گیرند.

بانوان ایرانی با پوست بادنجان میانه خوبی ندارند، با این حال، پوست بادنجان خوردنی است.

باقلاي سبز



در اول بهار به بازار می آید. غلاف باقلای سبز جوان به رنگ سبز تند و بدون سیاهی است، و اگر آن را خم کنید از وسط می شکند. باقلای درشت پس از پخته شدن یک حالت خمیری پیدا می کند و در پلو کمتر به کار می رود. بهترین باقلای ریز پلوی از کاشان می آید. هنگامی که غلاف باقلا هنوز سبز و نازک است می توان باقلا را آب پز کرد و با غلاف خورد. برای این کار بهتر است سر و دم غلاف باقلا را بزنی و دو طرف آن را بکشیم.

باقلاي سبز دو پوست کرده (مُقشّر) را با شوید به پلو می زنند. این باقلا اگر درشت باشد بهتر است خلال شود. در اروپا گاهی باقلای سبز پوست گرفته و آب پز را پای خوراک گوشت و مرغ می گذارند.

بامیه



مانند خیار فقط به صورت کال و جوان خوردنی است؛ رسیده آن چوبی و خشن می شود. بامیه جوان قاعدتاً از دوسه بند انگشت بزرگ تر نیست (یک نوع بامیه تخم امریکایی هست که به درازی مداد می شود و همچنان ترد و لطیف است، ولی این بامیه در بازار کمتر دیده می شود). رنگ بامیه سبز تیره و گاهی سبز - بنفش است، ولی بامیه خوزستان رنگ سبز بسیار روشنی دارد. این بامیه هم به خوبی بامیه تیره رنگ است، و به نظر مردم خوزستان حتی بهتر است (نگارنده با آن که یک پا خوزستانی است این ادعا را تأیید نمی کند).

بامیه را می توان در کره یا روغن تفت داد و سپس با اندکی آب ۴-۵ دقیقه روی آتش ملایم پخت، یا برعکس اول ۴-۵ دقیقه در آب جوش انداخت و سپس در کره یا روغن تفت داد. ساقه بامیه را کوتاه کنید، ولی سر و ته بامیه را نزنید تا لعاب آن راه نیفتد.

بروکلی یا گل کلم سبز

بروکلی (broccoli) از خانواده کلم و به رنگ سبز تیره است. فقط بروکلی جوان و نازک خوردنی است؛ وجود رنگ زرد در آن نشانه پیری و سفتی است.

بروکلی در آشپزی ایرانی سابقه درخشانی ندارد. مصرف آن به صورت آب پز در سالاد و پای خوراک گوشت و مرغ و ماهی است؛ در سوپ هم می توان آن را مانند گل کلم به کار برد. برگ ها و ساقه های خشن بروکلی را جدا کنید، سپس آن را چند دقیقه در آب سرد بگذارید و آب بکشید، در آب جوش بیندازید و پیش از آن که رنگ آن برگردد بردارید.

بولاغ اوتی

بولاغ اوتی که به زبان ترکی به معنای «سبزی چشمه» است و در فارسی گاهی شاهی آبی یا آب تره نامیده می شود، سبزی آب دار و تند مزه ای است که به صورت خودرو در چشمه سارها می روید و خوردنی است. نوع اروپایی این سبزی که اهلی است watercress نام دارد. این سبزی را می توان پای خوراک گوشت و مرغ گذاشت یا به سبزی خوردن اضافه کرد.

پاچ باقلا

«پاچ» به زبان گیلکی یعنی کوتاه یا کوچک؛ اما منظور از پاچ باقلا نوعی لوییای دراز است که بومی گیلان است و با آن خورش معروف باقلا قاتق را درست می کنند که خورش باقلا هم نامیده می شود و آن را با کته یا نان می خورند.

پاچ باقلا بر دو نوع است: پاچ باقلای رسمی و پاچ باقلای مهندسی یا کشاورزی. پاچ باقلای مهندسی را مهندسان کشاورزی پرورش داده اند و تفاوت آن با پاچ باقلای رسمی این است که بسیار زود پز است و هنگام پختن آن باید دقت کرد که له نشود. به نظر بسیاری از مردم گیلان مزه پاچ باقلای رسمی بیشتر است.

پوست دوم پاچ باقلا کلفت است و باید پس از خیساندن گرفته شود. در بازارهای گیلان — و گاهی در فروشگاه های اجناس گیلان در جاهای دیگر هم — پاچ باقلای خیسانده و پوست گرفته عرضه می شود، که می توان در بسته های کوچک تقسیم کرد و در یخ بند نگه داشت.

پیاز



کار همه خورش ها و بسیاری از غذاهای دیگر با پیاز داغ شروع می شود (به همین دلیل مردم جنوب پیاز داغ و فلفل و زردچوبه اول خورش را بن بریز — یعنی پی ریزی — می نامند). همچنین، پیاز با بسیاری از غذاها به صورت خام خورده می شود، و یکی از اجزای اصلی سالاد است. پیاز به سه رنگ سفید و صورتی و بنفش دیده می شود. پیاز بنفش تندتر است و بیشتر برای

پیاز داغ به کار می‌رود. پیاز سفید برای سالاد و سر سفره مناسب است، ولی خوب سرخ نمی‌شود. پاشیدن اندکی نمک به پیاز سفید سرخ کردن آن را قدری آسان‌تر می‌کند. پیاز تند را اگر برای گذاشتن سر سفره بپزیم و یک ساعتی در آب سرد بگذاریم و سپس لای حوله کاغذی خشک کنیم تندی آن تا حدی گرفته می‌شود.

پیاز خوب سفت است و پوست خشک آن یکی دولا بیشتر نیست. نرمی پیاز و جدا شدن پوست آن از بدنه نشانه فساد یا سبز شدن است.

اشک آمدن از چشم هنگام خرد کردن پیاز ناشی از گازی است که از پیاز متصاعد می‌شود. برای خنثی کردن این گاز می‌توانید این کار را زیر شیر آب یا جلوی پنجره باز انجام دهید. سرد کردن پیاز در یخچال قبل از خرد کردن هم بی‌فایده نیست.

« پیاز عسلی: پیاز به عنوان تره بار پای خوراک هم مصرف می‌شود. برای این منظور پیاز کوچک یا ریز را آب‌پز یا بخارپز می‌کنند (به اندازه‌ای که وانرود) و سپس در کارامل عسلی می‌غلطانند تا به رنگ عسلی درآید.

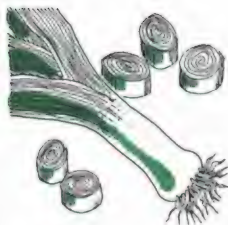
« پیاز را به اندازه مصرف فصل می‌توان خرید و در جای خشک و خنک انبار کرد.

ترب



بر دو نوع است: ترب سیاه و ترب سفید. ترب سیاه، که پوست سیاه خشنی دارد، عموماً گرد است و ممکن است به درشتی طالبی برسد. ترب سفید دارای پوست صاف و سفید و به شکل مخروطی است. هردو را می‌توان پوست گرفت و به صورت ورقه ورقه یا قلمی خرد کرد و در سالاد ریخت یا کنار سبزی خوردن گذاشت. ترب باید نسبت به اندازه‌اش سنگین باشد، وگرنه پوک خواهد بود. تربیزه ترب سفید کوچکی است در جنوب که برگ آن هم خوردنی است.

تره‌فرنگی



چنان که از نامش پیداست بومی ایران نیست، ولی نوعی خورش ایرانی هم با آن درست می‌کنند. در آشپزی اروپایی، به ویژه فرانسوی، به عنوان تره بار پای خوراک و برای درست کردن سوپ مصرف می‌شود. ساقه سفید تره‌فرنگی را از برگ سبز آن جدا می‌کنند (این برگ سبز را می‌توان مانند تره به کار برد، اگر چه به لطافت تره نیست)، سپس از درازا می‌برند یا حلقه حلقه می‌کنند، سپس در آب می‌خوابانند تا گل و ماسه آن شسته شود. تره‌فرنگی شسته را می‌توان ۳-۵ دقیقه جوشاند و سپس در کمی روغن یا کره تفت داد. گاهی یک گرد جوړ بویا هم روی تره‌فرنگی آماده می‌پاشند.

چغندر

گذشته از چغندر قند که در آشپزی مصرف نمی‌شود، دو جور چغندر داریم: چغندر فرنگی، که مخروطی شکل است، با رنگ بسیار قوی و شیرینی کم؛ و چغندر رسمی، که پهن است، با رنگ کمتر و شیرینی بیشتر. (چغندر فرنگی را گاهی چغندر خونی می‌نامند).

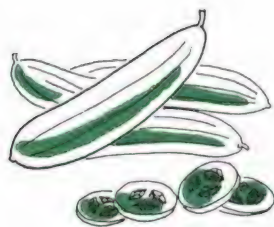
چغندر فرنگی بیشتر در پختن بُرش روسی و انداختن ترشی به کار می‌رود؛ رنگ بسیار قوی آن را می‌توان برای رنگ کردن غذا و شیرینی به کار برد. چغندر رسمی علاوه بر لبو در پختن بعضی آش‌های شیرین هم مصرف دارد.

پختن لبو در خانه آسان نیست، ولی در فر موج‌پز (مایکروویو) یا در تابهٔ دوپوشه لبورا می‌توان در خانه تهیه کرد.

چغندر را ما معمولاً به شکل پخته، یعنی لبو، می‌خریم و این کار مسألهٔ پختن آن را منتفی می‌کند؛ ولی لبو همیشه زیاد پخته است؛ اگر بخواهیم آن را به شیوهٔ فرنگی برای پای خوراک آماده کنیم، باید چغندر متوسط را ۵۰-۶۰ دقیقه در آب بجوشانیم، سپس پوست بگیریم و به شکل ورقه ورقه یا قلمی یا فندقی خرد کنیم.

اگر چغندر رسمی را پوست گرفته و خرد کرده همراه با چغندر فرنگی بپزیم کمبود رنگ آن جبران می‌شود. برای حفظ رنگ چغندر باید چند قاشق سرکه به آب دیگ اضافه کنیم.

خیار



خیار در واقع نوعی صیفی است که به صورت کال به بازار می‌آید و رسیدهٔ آن مصرفی ندارد، و طبعاً هرچه کال‌تر و تازه‌تر باشد مرغوب‌تر است. نشانهٔ خیار خوب پوست تیره و رنگ شاداب و بدنهٔ سفت و ترد است؛ نشانهٔ جوان و تازه بودن آن هم این است که گل به سر باشد، یعنی گل زرد رنگ آن از سرش نیفتاده باشد.

بیش از ۹۰٪ حجم خیار از آب تشکیل می‌شود و پلاسیدن آن به معنای تیخیر شدن مقداری از این آب است؛ بنابراین اگر خیار مانده

را پیش از مصرف مدتی در آب سرد بگذاریم تازگی آن تا حدی برمی‌گردد. ولی در هر صورت خیار را نباید بیش از مصرف یک هفته خرید، زیرا که لطف خیار در تازگی آن است.

خیار اساساً دو نوع است: خیار سبز و خیار چنبر. خیار چنبر در میان مردم ما کمتر خورنده و خریدار دارد، ولی اگر نازک و تازه باشد برای سالاد بسیار خوب است. اخیراً نوعی خیار ژاپنی هم به بازار آمده است که خیار درختی نامیده می‌شود؛ این خیار باریک و خوش‌رنگ است و مدت بیشتری هم در یخچال می‌ماند، ولی عطر و مزهٔ آن ابداً به خوبی خیار سبز رسمی نیست.

ریواس

ریواس گیاهی است با ساقه و برگ گلی رنگ و مزه ترش که برگ آن خوردنی نیست، ولی از ساقه آن می‌توان خوشاب ریواس و شربت ریواس درست کرد. باریواس خورش هم درست می‌کنند. پوست ساقه ریواس را باید پیش از پختن گرفت.

« هنگام خرید ریواس دقت کنید که ساقه آن آب‌دار و شکننده باشد.

زردک

زردک یا گزر شکل بومیِ هویجِ فرنگی است و معمولاً به رنگ زرد روشن است، گرچه گاهی پوست آن به رنگ قرمز مایل به بنفش هم در می‌آید. مصرف زردک مانند هویج است، جز این که زردک از هویج کمی شیرین‌تر است و بوی تند هویج را ندارد.

« زردک اگر خیلی درشت باشد مغز چوبی زیادی دارد. هنگام خرید زردک متوسط آب‌دار و شکننده را انتخاب کنید.

دنبلان کوهی

دنبلان کوهی نوعی قارچ است که در بعضی مناطق کوهستانی پس از باران در زیر خاک رشد می‌کند. دنبلان کوهی که به انگلیسی truffle و به فرانسه truffe نامیده می‌شود قارچ کمیابی است و در فرنگستان، به ویژه در فرانسه، در شمار غذاهای گران قیمت محسوب می‌شود. این دنبلان در سالاد و به صورت سرخ کرده پای خوراک مصرف دارد.

ذرت



در ایران ذرت در شمار تره بار نیست، بلکه آن را به صورت بلال (کباب شده) و به عنوان تفتن می‌خورند؛ ولی ذرت آب‌پز و ذرت بخارپز هم می‌توان تهیه کرد.

ذرت را می‌توان به چند صورت درسته، چندپاره، یا دان کرده پخت و پای خوراک گذاشت. مدت پخت آن به جنس ذرت بستگی دارد و در هر حال از ۴-۵ دقیقه کمتر نخواهد بود (در ایران ذرت معمولاً

دیرپز است). ذرت شیرپز مزه و لطافت بیشتری دارد. معمولاً کمی کره آب کرده، روی ذرت پخته می‌دهند، و حقیقت این است که مدت دقیقی برای پخت آن نمی‌توان معین کرد، مگر برحسب تجربه.

سیب زمینی

سیب زمینی با آن که دیری نیست که وارد آشپزی ایرانی شده، جای خود را در غذاهای اصیلی مانند قیمه و آبگوشت به خوبی باز کرده است.

سیب زمینی را به صورت های سرخ کرده، روغن جوش، آب پز، آب پز بی پوست، پوره، تنوری، و نمک پز می توان برای خوردن آماده کرد.

سیب زمینی یک جور نیست، ولی جورهای متفاوت آن، به جز استانبولی، در کشاورزی ما چندان مشخص نیستند. بهترین نوع آن در ایران به نام سیب زمینی پشندی معروف است. این سیب زمینی گرد و متوسط است، با پوست خاکی رنگ خشن و گوشت زرد رنگ. سیب زمینی درشتی که پوست روشن و صاف و گوشت مایل به سفید دارد و به نام سیب زمینی امریکایی معروف است، معمولاً پس از پخته شدن و می رود و برای خورش مناسب نیست. سیب زمینی استانبولی که باریک و کشیده است، برای آب پز کردن و سالاد مناسب است ولی سرخ کرده آن لطفی ندارد.

سیب زمینی را هنگام فراوانی می توان خرید و انبار کرد؛ ولی به یاد داشته باشید که مراجع بهداشتی جوانه سیب زمینی و سبزی زیر پوست آن را زیان آور می دانند؛ هنگام گرفتن پوست سیب زمینی این ها را هم باید کاملاً گرفت. برای آن که زیر پوست سیب زمینی سبز نشود آن را در جای تاریک انبار کنید.

◀ سیب زمینی آب پز: چند سیب زمینی متوسط با پوست ۱۵-۲۰ دقیقه طول می کشد.

◀ سیب زمینی تنوری: در فر موج پز (مایکروویو) یک سیب زمینی درشت را می توان در ۷ دقیقه تنوری کرد.

◀ سیب زمینی نمک پز: در یک دیگ یک لایه ۳-۴ سانتی متری نمک پهن می کنیم و سیب زمینی را روی نمک می گذاریم، سپس در دیگ را با دم کنی می پوشانیم و دیگ را حدود ۳۰-۴۰ دقیقه روی آتش ملایم می گذاریم. به این ترتیب نمک آب سیب زمینی را جذب می کند و آن را به صورت تنوری در می آورد.

شلغم

ریشه ای است که به ذائقه بسیاری از مردم خوش می آید؛ فوایدی هم، مانند درمان سینه درد و زکام، برای آن ذکر می کنند. مزه شلغم مناطق پُر آب ضعیف و آبکی است. بهترین شلغم در مناطق خشک و کویری، مانند یزد و کرمان و کاشان، به بار می آید.

شلغم عموماً به صورت آب پز (با آب کم) یا بخارپز برای خوردن آماده می شود. آب پز کردن چند شلغم متوسط ۱۵-۲۰ دقیقه طول می کشد، ولی شلغمی که حدود یک ساعت یا بیشتر روی آتش ملایم پخته شده باشد مزه بهتری خواهد داشت. هنگام پختن پوست شلغم را نمی گیرند و سر و دم آن را

نمی‌زنند تا شیرهاش در آب حل نشود. نمک را هنگام خوردن روی شلغم می‌پاشند. شلغم نقلی پخته (۱۵-۲۰ دقیقه) را می‌توان پوست گرفت و در کارامل غلتانند و پای خوراک گذاشت.

فلفل دلمه‌ای یا پاپریکا



این فلفل چنان که از نامش پیداست در درست کردن دلمه به کار می‌رود، ولی در سالاد و بعضی سس‌ها و در آشپزی چینی، ترکی، یونانی و مجاری مصرف فراوان دارد.

بدنهٔ فلفل دلمه‌ای تازه صاف و سفت و آب‌دار است؛ نرمی نشانهٔ ماندگی و پژمردگی است. فلفل دلمه‌ای معمولاً سبزرنگ است، ولی رسیدهٔ آن به رنگ سرخ درخشانی درمی‌آید و مزهٔ آن هم کمی

شیرین می‌شود. این فلفل به رنگ‌های زرد و سفید هم وجود دارد، ولی در بازار تیره‌بار ایران این رنگ‌ها کمتر به چشم می‌خورد. از فلفل دلمه‌ای قرمز خشک کرده گردی به نام گرد پاپریکا درست می‌کنند که رنگ و عطر فلفل را به غذا می‌دهد. فلفل دلمه‌ای قرمز تازه را هم می‌توان تخم گرفت و در مخلوط‌کن خمیر کرد و این خمیر را به جای گرد پاپریکا به کار برد.

برای پای خوراک، فلفل دلمه‌ای را تخم می‌گیرند و درشت خرد می‌کنند، سپس ۳-۵ دقیقه در روغن تفت می‌دهند. همچنین فلفل دلمه‌ای را می‌توان به سیخ کشید و کباب کرد.

قارچ



قارچ در طبیعت انواع بی‌شماری دارد، ولی اولاً قارچ طبیعی فقط در مناطق مرطوب و پر باران به دست می‌آید و ثانیاً چنان که می‌دانیم بسیاری از این انواع قارچ سمی است و شناختن قارچ سمی از قارچ خوردنی نیازمند تخصص است. در این کتاب هر جا از قارچ نام می‌بریم، منظور قارچ پرورشی است که هیچ خطری ندارد.

قارچ پرورشی دو جور است: قارچ دکمه‌ای سفید (صدفی)

و قارچ صفحه‌ای زرد. قارچ صفحه‌ای مرغوب‌تر شناخته می‌شود و بهای آن هم طبعاً گران‌تر است، ولی از لحاظ پخت و پز این دو قارچ تفاوت محسوسی با هم ندارند و هر کدام را می‌توان به جای دیگری به کار برد. قارچی که در کشور ما بیشتر مصرف می‌شود قارچ پرورشی سفید یا قارچ صدفی است و خطر سمی بودن ندارد. قارچ بسیار کم‌کالری است؛ از این رو غذای مناسب کسانی است که می‌خواهند وزن خود را کم کنند؛ ولی قارچ ظرفیت زیادی برای جذب چربی دارد، و به این دلیل قارچ

سرخ کرده معمولاً کاری را که از آن انتظار دارند انجام نمی‌دهد.

قارچ با اندکی حرارت می‌پزد، و اگر زیاد حرارت ببیند لطافت آن از دست می‌رود. قارچ خام، چه در سالاد و چه به صورت جدا، کاملاً خوردنی است. پاره‌ای از آشپزها با شستن قارچ مخالف‌اند و معتقدند که قارچ را باید با برس یا قلم موی نرم یا دستمال دونم پاک کرد، زیرا که قارچ شسته زود سیاه می‌شود. ولی تجربه نشان می‌دهد که شستن قارچ با آب سرد لحظه‌ای پیش از پختن آسیبی به آن نمی‌زند. ریختن دو سه قاشق آب لیمو در آبی که قارچ را برای سالاد با آن می‌شوید و سپس خشک کردن آن لای حوله به حفظ رنگ آن کمک می‌کند.

◀ قارچ را باید به اندازه مصرف خرید، زیرا که در یخچال تغییر شکل می‌دهد و زود پیر می‌شود.

◀ برای پای خوراک قارچ را درسته یا ورقه ورقه در کره یا روغن بترسانید و بردارید.

کاهو



در ایران دو نوع کاهو تولید می‌شود: کاهوی پیچ یا کاهوی سالادی، که از اروپا آمده است و فقط در سالاد مصرف دارد، و کاهوی رسمی، که به واسطه مزه عالی آن تنها یا با سکنجبین هم خورده می‌شود. کاهوی سالادی یک رگه تلخ دارد و امتیاز آن از لحاظ کسانی که ذائقه شان این تلخی را می‌پسندد در همین است. کاهوی رسمی خوب اندکی شیرین است.

کاهو همیشه خام خورده می‌شود، جز این که گاهی یکی دو

پَر آن را برای لطافت به کوکوی سبزی می‌زنند. با فرش کردن چند برگ کاهو در تهِ دیگِ پلو تهِ دیگِ کاهو به دست می‌آید. در آشپزی چینی و اروپایی گاهی کاهوی پخته را پای خوراک می‌گذارند.

◀ در خرید کاهو باید دقت کرد که دل آن پیچیده باشد و ساقه آن بالا نیامده باشد، و گرنه بخش عمده وزن کاهو از همان ساقه خواهد بود.

◀ بعضی از گیاه‌خواران معتقدند که بهترین بخش کاهو برگ‌های بیرونی آن است، زیرا که بیشتر سبزینه (کلروفیل) و ویتامین‌ها در این برگ‌ها جمع می‌شود، ولی البته هر چه به دل کاهو نزدیک‌تر بشویم، برگ کاهو لطیف‌تر است.

◀ برگ کاهو را برای فرش کردن زیر بعضی غذاهای سرد، مانند میگوی آب‌پز و سالاد سیب زمینی، می‌توان به کار برد.

کدو حلوائی

این روزها از کدو حلوائی کمتر حلوا و بیشتر مربا درست می‌کنند. خورش کدو حلوائی

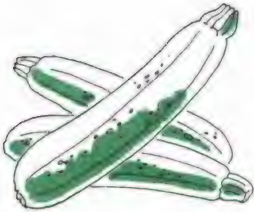
هم دوست‌داران خاص خود را دارد، اگر چه عدهٔ این‌ها شاید زیاد نباشد. اما کدو حلوایی بخارپز، به ویژه اگر اندکی کارامل طلایی هم روی آن بریزند، برای پای خوراک گوشت، تره بار خوبی است، و رنگ آن در کنار اسفناج و سیب زمینی و لپو بسیار جلوه می‌کند.

« هنگام خرد کردن کدو حلوایی باید یک ورقه از سطح درونی آن برداشت، زیرا که الیاف زیر تخم کدو ممکن است بوی نامطبوعی به کدوی پخته بدهد. پاشیدن یک گرد دارچین در رف این بو مؤثر است.

« اگر کدو حلوایی را اول خرد کنید، پوست گرفتن آن آسان‌تر می‌شود.

« در خرید کدو حلوایی باید دقت کنیم که اولاً رنگ آن قوی و پخته باشد، ثانیاً وزن آن نسبت به حجمش کم نباشد. کدوی سبک طبعاً توخالی است و جدار آن نازک است. کدوی گردن‌دار سنگین‌تر است، زیرا که درون گردن کدو خالی نیست.

کدو سبز



مصرف کدو سبز کمابیش مانند بادنجان است، جز این که نمک زدن و خواباندن نمی‌خواهد. کدو سبز کمتر از بادنجان روغن می‌برد.

کدو سبز قلمی را می‌توان درسته و با پوست بخارپز کرد یا

به صورت حلقه حلقه یا ورقه ورقه خرد کرد و ۳-۴ دقیقه در روغن تفت داد، سپس اندکی کرهٔ آب کرده روی آن ریخت و پای خوراک گذاشت. در پختن آن باید مواظب بود زیاد حرارت نبیند، وگرنه له می‌شود و از ریخت می‌افتد.

کرفس



کرفس سبزی خوش عطری است که با ساقهٔ آن خورش درست می‌کنند و در انواع سالاد هم به کار می‌رود. برگ درشت کرفس خوردنی نیست، ولی اگر با گوشت یا مرغ یا ماهی جوشانده شود در گرفتن بوی زهم آن‌ها مؤثر است. در واقع برگ کرفس یکی از اجزای دستهٔ چارسبزی است (← فرهنگ واژه‌ها و اصطلاح‌ها). برگ دل کرفس کمی تلخ مزه است و می‌توان آن را در آرایش سالاد و

خوراک به کار برد. کرفس نازک خام را به عنوان تنقل روی میز اردور هم می‌گذارند.

« کرفس برای پای خوراک: کرفس را از برگ جدا کنید، به اندازهٔ ۱-۲ بند انگشت خرد کنید، سپس ۲-۳ دقیقه در کره یا روغن تفت بدهید و با اندکی آب ۳-۴ دقیقه بپزید؛ یا برعکس، اول در آب بپزید و سپس در روغن یا کره تفت بدهید.

« بسته کرفس را اگر مانند شاخه گل در یک ظرف آب بگذاریم تا چند روز تازه می ماند.

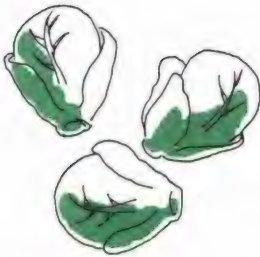
کلم پیچ



مصرف کلم پیچ در آشپزی ایرانی تقریباً منحصر است به کلم پلو و دلمه کلم؛ و تازه دلمه کلم هم به احتمال قوی از آشپزی ترکی گرفته شده است. سایر مصرف های کلم مربوط به آشپزی اروپایی است. سالاد کلم خام، همراه با هویج رنده کرده و گاهی پیاز، در سال های اخیر در اروپا و امریکا بسیار رایج شده است، به ویژه آن که مراجع بهداشتی آن را توصیه می کنند. این سالاد گویا از کشورهای اسکاندیناوی آمده است و به نام سوئدی اش، کول سلو (coleslaw)، شناخته می شود.

« کلم خوب سفت و سنگین و سفید رنگ است و برگ آن تلخی و تندى ندارد.
 « اگر برگ کلم را برای سالاد یا دلمه مصرف می کنید، می توانید بیخ آن را برای کلم پلو نگه دارید.
 « کلم پیچ (سفید، قرمز، سبز) را می توان رشته رشته کرد و در کمی کره یا روغن تفت داد، سپس با اندکی آب ۵-۶ دقیقه روی آتش ملایم پخت. همچنین می توان کلم را در آب و اندکی نمک نیم پز کرد و سپس در کره یا روغن تفت داد. از کلم قرمز ترشی خوش رنگی هم تهیه می کنند.
 « برای حفظ رنگ کلم قرمز باید چند قاشق سرکه به آب اضافه کنیم. گاهی اندکی زیره روی کلم پخته می پاشند.

کلم دکمه ای یا کلم بروکسل



نوعی کلم پیچ ریز است، با رنگ سبز و مزه قوی تر. این کلم را آب پز می کنند و اندکی کره آب کرده یا روغن روی آن می دهند. جزو تره بار پای خوراک است.

کلم دکمه ای را باید پاک کرد، یعنی ۱-۲ لا از برگ روی آن را برداشت، سپس آن را آب پز کرد و در روغن داغ تفت داد. مدت آب پز کردن و تفت دادن باید به اندازه ای باشد که رنگ کلم تیره نشود. گاهی کلم دکمه ای را پیش از پختن چارچاق می کنند؛ در این صورت مدت پخت می تواند کوتاه تر باشد.

کلم قمری

این کلم را کلم سنگ یا قنبید هم می نامند. در کلم پلو و خورش کلم و گاهی تاس کباب به کار

می‌رود. نوعی آش کلم یا آش قنَبید هم از آن درست می‌کنند.

« در خرید کلم قمری باید دقت کنیم که رنگ آن سبز قوی و پوست آن صاف باشد. کلم رگ و ریشه‌دار از کلم آب‌دار اندکی سبک‌تر است.

« کلم قمری را می‌توان تا چند هفته در یخچال نگه داشت، ولی نگه‌داری آن جز گرفتن جای چیزهای لازم و احتمال پوک شدن کلم خاصیتی نخواهد داشت.

« برای پای خوراک، کلم قمری را باید پوست گرفت، خرد کرد و آب پز کرد، سپس در کره تفت داد. گاهی یک گرد جوز بویا هم روی آن می‌پاشند.

کنگر

این گیاه، که شکل وحشی آرتیشو است، در فصل بهار به بازار می‌آید و از ساقه آن بورانی کنگر یا کنگرماست و خورش کنگر درست می‌کنند.

« هنگام خرید به خارهای کنگر توجه کنید: کنگر پیر خارهای نوک‌تیزی دارد که باید با قیچی گرفته شود؛ خارهای کنگر جوان، که رنگ زرد بسیار روشنی دارد، نرم و بی‌آزار است.

گل کلم



گل کلم خوب فشرده است، رنگ آن سفید عاجی و بدون لک و مزه آن بدون تندید و تلخی است. گل کلم را بیشتر به صورت آب‌پز یا بخارپز برای پای خوراک آماده می‌کنند. برای آب‌پز کردن گل کلم باید اول آب را به جوش آورد و سپس کلم خرد کرده را در آن ریخت.

« این کتاب مستطاب سرخ کردن یا روغن جوش کردن گل کلم پخته یا خام را — اگر چه رسم برخی از بانوان است — توصیه نمی‌کند.

« گاهی برای آرایش سفره گل کلم را درسته آب‌پز می‌کنند، گرچه بعد ناچار می‌شوند آن را بپزند. آب‌پز کردن یک گل کلم متوسط، به طوری که هنوز له نشده باشد، ۴-۵ دقیقه بیشتر طول نمی‌کشد.

گوچه فرنگی

گوچه فرنگی تازه یا خمیر پخته آن، یعنی رب گوچه فرنگی، چاشنی بسیار خوش‌رنگ و خوش‌مزه‌ای است، و به همین دلیل گاهی در مصرف آن زیاده‌روی می‌کنیم، غافل از این که گوچه فرنگی به واسطه رنگ و مزه قوی خود روی سایر اجزای غذا سایه سنگینی می‌اندازد. در بعضی از خورش‌های ایرانی می‌توان گوچه فرنگی را با پوست و درسته در مرحله آخر روی خورش



گذاشت و سپس به همان صورت درسته در ظرف کشید. به این ترتیب استقلال داخلی خورش از هجوم رنگ و مزه گوجه فرنگی در امان می ماند.

« اگر بخواهیم گوجه فرنگی را خرد کرده در خورش بریزیم، بهتر است پوست آن را بگیریم. برای گرفتن پوست گوجه فرنگی هردانه آن را لحظه ای در آب جوشان بگذارید و سپس لحظه ای زیر آب سرد بگیرید: پوست آن با اشاره ناخن از گوشت جدا می شود. همچنین می توانید گوجه فرنگی را به سیخ بکشید و لحظه ای روی شعله آتش بگردانید، سپس زیر آب سرد بگیرید و پوست بکنید.

« برای پای خوراک می توان گوجه فرنگی کوچک را به سیخ کشید و کباب کرد.

« برای سالاد، گوجه فرنگی سفت و اندکی کال مناسب تر است. نوعی گوجه فرنگی گوشت دار، که به نام گوجه فرنگی تخم مرغی یا ایتالیایی شناخته می شود، در واقع مخصوص سالاد است.

« گوجه فرنگی را اگر با برش طولی — از بالا به پایین — ببریم کمتر آب می اندازد.

لوبیا سبز



در خورش لوبیا و لوبیا پلو به کار می رود. آب پز آن را در سالاد لوبیا سبز می ریزند، یا پس از تفت دادن در کره یا روغن پای خوراک می گذارند.

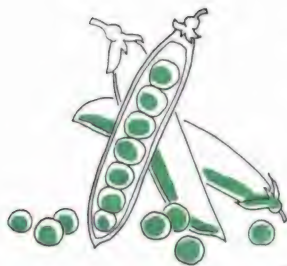
برای آب پز کردن لوبیا سبز باید آن را در آب سرد ریخت و سپس بار گذاشت. امروز لوبیا سبز عموماً از نوع بی نخ است، ولی اگر نخ دار باشد باید هنگام خرد کردن نخ آن را بکشیم. لوبیا سبز اگر دانه بسته باشد به عنوان تره بار پای خوراک مرغوب نیست. لوبیا سبز جوان و تازه پر آب و شکننده است و آب پز کردن آن ۱۰-۱۵ دقیقه طول می کشد.

« تجربه نشان می دهد که نگه داشتن لوبیا سبز خام یا نیم پز در یخ بند تندی زنده ای به آن می دهد که در غذای آماده شده، مثلاً لوبیا پلو، محسوس است. لوبیای تمام پخته در یخ بند قدری بهتر می ماند.

مارچوبه

مارچوبه را اگر خم کنید از وسط می شکنند؛ محل شکستن قاعداً مرز میان سر نرم و ته چوبی مارچوبه است. ته چوبی را دور نیندازید، چون می توان آن را برای درست کردن سوپ مارچوبه به کار برد. برای پای خوراک، سر نرم مارچوبه را ۵-۶ دقیقه در دیگ آب جوش روی آتش تیز بگذارید، سپس بردارید، در ظرف آب یخ بریزید و در آب کش خالی کنید تا خشک شود. پیش از گذاشتن پای خوراک مارچوبه را در کمی کره اندکی تفت بدهید یا کمی کره داغ کرده روی آن بریزید.

نخود سبز



نخود سبز (نخود فرنگی) را آب پز می‌کنند و با اندکی کره آب کرده یا بدون کره پای خوراک می‌گذارند. در خورش نخود سبز، کاری نخود سبز، پلو نخود سبز و سالاد سیب زمینی هم به کار می‌رود. پختن نخود سبز جوان معمولاً ۵-۶ دقیقه بیشتر طول نمی‌کشد و با لحظه‌ای غفلت ممکن است له شود. اگر نخود سبز را شیر پز کنیم یا در آب آن اندکی جوش شیرین بریزیم، رنگ آن سبز می‌ماند.

نوعی نخود به نام خلار وجود دارد که در ظاهر به نخود سبز شباهت دارد، ولی دیرپز و سفت است و رنگ آن هم پس از پختن تیره می‌شود. خلار را گاهی به جای نخود سبز عرضه می‌کنند. وجه تمایز آن‌ها این است که غلاف نخود سبز گرد و لوله‌ای است و غلاف خلار پهن و کتابی است. «نخود سبز نیم پز را در یخ بند می‌توان نگه داشت. هنگام مصرف نخود یخ بسته را در آب جوش روی آتش تیز بگذارید و همین که آب باز به جوش آمد، بردارید.

هویج

این هویج نارنجی رنگ در خاک مابومی شده است، چنان که لقب «فرنگی» آن دیگر کمتر شنیده می‌شود، مگر در تمایز بانوع بومی ترآن، زردک یا گزر، که آن هم دیگر کمتر به چشم می‌خورد. حلوای هویج، مربای هویج، هویج پلو، و حتی خورش هویج غذاهای رایجی است، ولی مصرف اصلی هویج به عنوان تره بار پای خوراک یا جزئی از سالاد است.

«برای پای خوراک هویج پوست گرفته را سکه سکه یا قلمی خرد کنید و ۳-۴ دقیقه در کره یا روغن تفت بدهید، سپس اندکی آب بریزید و ۴-۵ دقیقه بپزید. این هویج را می‌توان در اندکی کارامل غلتاند. همچنین هویج را می‌توان ۸-۱۰ دقیقه آب پز کرد و سپس در کره یا روغن تفت داد. (هویج اگر درشت نباشد نیازی به خرد کردن آن نیست.)

گاهی دیده می‌شود که باریکه‌های هویج را برای پای خوراک سرخ می‌کنند و به صورت پلاسیده و پزمرده‌ای در می‌آورند؛ نگارنده هرگز نتوانسته است حکمت این کار را دریابد.

«بعضی از کدبانوهای با سلیقه هم مغز چوبی هویج را در می‌آورند و سپس هویج را سرخ می‌کنند، ولی البته کمتر کسی متوجه این حسن سلیقه می‌شود، بگذاریم از این که مراجع بهداشتی الیاف گیاهی مانند چوب هویج را برای دستگاه گوارش سودمند و حتی لازم می‌دانند.



فصل بیست و دوم: برنج

شاید در بعضی جاهای جهان برنجی به خوبی برنج ایران از خاک بروید، ولی به جرأت می‌توان گفت در هیچ آشپزخانه‌ای برنج را به خوبی آشپزخانه ایرانی از آب در نمی‌آورند. جنس برنج در ایران بسیار متنوع است، ولی مرغوبیت آن دو وجه اساسی دارد: یکی صورت ظاهر، دیگری مزه و عطر. از لحاظ صورت، دانه برنج مرغوب باریک و کشیده و یک دست و به رنگ سفید عاجی است؛ در پخت قد می‌کشد و پس از جذب روغن جلا می‌گیرد. مزه و عطر برنج مرغوب از برنج خام هم معلوم می‌شود، ولی از آنجا که برنج ممکن است مخلوطی از مرغوب و نامرغوب باشد، درباره عطر واقعی برنج باید پس از پخت آن داوری کرد. البته برنج اعلا آن است که این دو شرط در آن جمع باشد. چنین برنجی کم‌یاب است، ولی نایاب نیست. در گذشته برای خشکاندن برنج آن را دود می‌دادند و برنج بوی دود خفیفی می‌گرفت، که بسیاری از مردم آن را خوش می‌داشتند. امروز هم برنج دودی با روش‌های ساده‌تر تهیه می‌شود، که کیفیت آن مانند برنج دودی قدیم نیست، ولی به هر حال از انواع برنج اعلا و گران‌بها به شمار می‌رود.

انواع برنج

درجه بندی برنج از روی دو عامل صورت می‌گیرد: اول ریخت ظاهر، دوم عطر و طعم. به این ترتیب، برنج‌های درجه ۱ آن‌هایی هستند که هم ریخت باریک و کشیده دارند و هم عطر و طعم گوارا. برنج درجه ۲ ممکن است از یکی از این جهات ممتاز باشد، ولی از جهت دیگر چندان امتیازی نداشته باشد. برنج‌های پایین‌تر عموماً از هر دو جهت بی‌امتیازند، یا امتیاز اندکی دارند. مهم‌ترین برنج‌های موجود در بازار برحسب درجه مرغوبیت به قرار زیرند (این فهرست شامل همه برنج‌ها نمی‌شود):

درجه ۱

« صدری، گیلان: کشیده، خوش عطر (این برنج چون بسیار خوش ریخت از آب در می‌آید

بهترین برنج مجلسی شناخته می‌شود و بهای آن هم از سایر برنج‌ها گران‌تر است، ولی عطر آن به پای طارم اعلا نمی‌رسد.

- ◀ دم‌سیاه آستانه، گیلان: کشیده، خوش‌عطر.
 - ◀ لوسی‌کلا، مازندران: کشیده، خوش‌عطر.
 - ◀ حسن‌سرایبی، گیلان: سوزنی، خوش‌عطر.
 - ◀ تنکابنی، گیلان: کشیده، خوش‌عطر.
- از همهٔ برنج‌های درجهٔ ۱ برنج دودی هم تهیه می‌شود.

درجهٔ ۲

-
- ◀ طارم، مازندران: خوش‌عطر (طارم اعلا پیش از پخت کمی کوتاه به نظر می‌رسد ولی در طی پخت قد می‌کشد).
 - ◀ هشت‌پری، مازندران: کشیده، خوش‌عطر.
 - ◀ بی‌نام، گیلان و مازندران: خوش‌عطر.

درجهٔ ۳

-
- ◀ طارم عسکری، مازندران: کشیده، بی‌عطر.
 - ◀ هراز، مازندران: کشیده.
 - ◀ خزر، گیلان و مازندران: کشیده.

درجهٔ ۴ و ۵

گذشته از گیلان و مازندران، در چند جای دیگر کشور ما هم برنج تولید می‌شود، ولی این برنج‌ها در محل مصرف می‌شود و به بازار سراسری نمی‌آید؛ کیفیت آن‌ها هم با برنج شمال قابل قیاس نیست.

- ◀ آمل ۱، ۲، ۳، ۴، مازندران.
- ◀ چمپای زودرس، گیلان و مازندران.
- ◀ چمپای دیررس، گیلان و مازندران.

برنج‌های وارداتی

چند نوع برنج از هند، پاکستان، تایلند و ژاپن به بازار ایران وارد می‌شود. از این میان برنج

باسماتی هند به برنج ایران شباهت دارد. نوع خاصی از باسماتی، به نام باسماتی پری نشان، با برنج صدری ایران رقابت می‌کند؛ ولی این نوع باسماتی معمولاً در بازار ایران به دست نمی‌آید و آنچه به این نام عرضه می‌شود غالباً پری نشان نیست.

نوعی برنج تخم ژاپنی هم به نام ب ۱ در ایران تولید می‌شود که بسیار خوش‌ریخت است، ولی عطری ندارد. (این برنج را غالباً چلوکبابی‌ها مصرف می‌کنند.)

خرید برنج

در انتخاب و خرید برنج چند نکته زیر را می‌توان در نظر داشت:

برنج مانند هر دانه دیگری در ابتدا مقداری آب دارد، که در روند خشکاندن و خواباندن آب آن تبخیر می‌شود. دانه برنج خشک فشرده و سخت است و هنگام پختن حجم آن افزایش پیدا می‌کند. این افزایش را ری کردن برنج می‌نامند. از یک پیمانه برنج ری دار خوب حدود سه پیمانه چلو در می‌آید. برنج نرم‌داری نمی‌کند، یعنی مقداری از بهای آن از بابت آبی که در آن هست پرداخته می‌شود. از قدیم عقیده بیشتر کدبانوها بر این بوده است که صرفه در خریدن برنج خشک و ری دار است، گرچه بهای آن گران‌تر باشد — این که تا چه اندازه گران‌تر باشد البته مسأله دیگری است. (بعضی اشخاص ری کردن برنج را به عوامل مرموزی غیر از خشک بودن آن نسبت می‌دهند، ولی آنچه از لحاظ آشپزی اهمیت دارد این است که برنج ممکن است ری داشته باشد یا نداشته باشد، و قاعدتاً صرفه در خرید برنج ری دار است.)

برنج اعلای انباری و خشک باریک و سخت و نیمه بلوری است و زیردندان به آسانی خرد نمی‌شود. برای تشخیص عطر و طعم برنج یک مشت کوچک از آن را میان کف دودست خوب بمالید و روی آن با دهن بدمید (یا به اصطلاح «ها» کنید) و سپس بو بکشید: عطر برنج باید خود را نشان دهد. همچنین، می‌توان چند دانه از برنج را در دهان ریخت و جوید و مزه آن را چشید.

همه برنج‌ها دانه‌های شکسته یا به اصطلاح نیم دانه دارند. نیم دانه برنج اعلای را می‌توان در آش و سوپ و دمی و مانند این‌ها به کار برد (باید توجه داشته باشیم که مزه و عطر برنج در مزه آش و سوپ مؤثر است). برخی از فروشندگان نیم دانه برنج را با الک جدا می‌کنند و جداگانه می‌فروشند. قیمت نیم دانه هم طبعاً به جنس آن بستگی دارد.

اما هیچ برنجی از نیم دانه خالی نیست. برای تشخیص این که برنج تا چه اندازه نیم دانه دارد کمی از آن را در کف دست بریزید و سپس دقت کنید که از میان دانه‌ها چند درصد نیم دانه است. با این آزمایش یک‌دستی برنج را هم می‌توان معلوم کرد. یک‌دستی (یعنی مخلوط نبودن) برنج بسیار اهمیت دارد، زیرا که مدت پخت هر برنجی فرق می‌کند، و به این دلیل برنج مخلوط را نمی‌توان خوب از آب درآورد.

اگر مقدار زیادی برنج می‌خرید می‌توانید به رسم قدیم از چند نوع برنجی که به شما عرضه

می‌کنند به اندازه یک خوراک بهزید و ریخت و عطر و طعم آن را سرسفره ملاحظه کنید، سپس برای خرید آن تصمیم بگیرید.

نگه داری برنج

برنج باید در جای خشک انبار شود. حرارت عادی تابستان به برنج صدمه‌ای نمی‌زند، ولی رطوبت آن را خراب می‌کند. بنابراین محل انبار کردن برنج باید دور از هرگونه آب و رطوبت باشد. انواع آفت‌ها ممکن است داخل برنج شوند، از آن تغذیه کنند و لای دانه‌های آن تخم بگذارند. برای جلوگیری از حمله این آفت‌ها می‌توان مقداری نمک کوبیده روی برنج ریخت و آن را زیر و رو کرد تا لایه‌ای از نمک روی دانه‌های برنج را بپوشاند. همچنین، روی ظرف برنج را باید پارچه کشید، تا هم بخار آب از آن خارج شود و هم آفت تازه‌ای داخل آن نشود.

خیساندن برنج

برنج را پیش از بار گذاشتن قاعدتاً می‌خیسانند. مدت خیساندن برنج ممکن است از چند ساعت تا چند روز باشد. گاهی مقدار برنج خیسانده را زیاد می‌گیرند و هر روز به اندازه مصرف از آن برمی‌دارند. برنج خیسانده نباید بیش از ۶-۷ روز در آب بماند، و گرنه ضایع می‌شود. برای خیساندن، برنج را پس از پاک کردن در بادیه یا لگن می‌ریزند و آب ولرم روی آن می‌بندند، به طوری که تا دوسه بند انگشت آب روی برنج بایستد. سپس یک تکه نمک سنگ در کیسه کرباس روی برنج می‌گذارند. غالباً تصور می‌شود که سنگ بودن (یعنی نکوبیده بودن) نمک اثر خاصی دارد. واقعیت این است که نمک در سفید کردن برنج و جلوگیری از فساد آب مؤثر است؛ اگر در گذشته نمک نکوبیده در آب برنج می‌گذاشته‌اند ظاهراً به این دلیل بوده است که در آن زمان نمک را در خانه می‌کوبیدند و آشپز دلیلی نمی‌دید از نمکی که زحمت کوبیدنش را کشیده است بیهوده در آبی بریزد که به هر حال نمک سنگ را هم حل می‌کند. بنابراین اگر نمک سنگ در دسترس شما نبود با خیال راحت می‌توانید برای خیساندن برنج نمک کوبیده در آب بریزید. پارچه هم برای این بوده است که دانه‌های شن و ماسه داخل برنج نشود. برای هر ۲-۳ پیمانه برنج ۱ قاشق نمک کوبیده کافی است.

پختن برنج

در آشپزخانه ایرانی، ما برنج را اساساً به دو صورت می‌پزیم: یک آب و آب کش. در هر دو صورت برنج یا به تنهایی پخته می‌شود (البته غالباً همراه با کمی روغن)، یا همراه با مواد دیگر. برنج یک آب ساده همان کته است؛ اگر همراه با مواد دیگر مانند پیاز داغ و باقلا و عدس پخته شود،

دَمی است؛ اگر سبزی، مانند شوید یا گشنیز به آن بزنند و آن را قدری آب دار بردارند، ترپلو است. برنج آب کش ساده چلو یا چلو ساده یا چلو سفید نام دارد. چلو ساده آب دار ترچلو است. برنج آب کش آب و روغن دار پلو است؛ پلو می تواند سفید یا همراه با موادی مانند سبزی و عدس و باقلا و زرشک و غیره باشد.

در گذشته گاهی کته را در تهِ ظرفی می ریختند و با کف دست یا پیش دستی آن را فشار می دادند و ظرف را در حوض آب می گذاشتند تا سرد شود؛ سپس برنج فشرده را به شکل قطعات لوزی یا چارگوش می بریدند و در بشقاب سِر سفره می آوردند. این برنج کته بریده نام داشت و معمولاً با خورش گرم خورده می شد. (ژاپنی ها که قوم برنج خواری هستند برنج خود را غالباً به همین صورت سرد و بریده می خورند) مردم شمال ایران برنج دودی را معمولاً فقط به صورت کته درست می کنند؛ زیرا که با آب کش کردن برنج مقداری از عطر دود آن شسته می شود و از میان می رود. با این حال باید گفت برنج دودی آب کش هم عطر خاص خود را دارد.

به طور کلی می توان گفت که چلو را بهتر است با برنج خوش عطر درست کنیم، زیرا که عطر برنج در چلو مشخص تر است. عطر برنج البته در هر پلوی هم مشخص است، ولی با داشتن عطر سبزی و ادویه ضعیف بودن عطر برنج در پلو قابل چشم پوشی است — دست کم از لحاظ بسیاری از مردم. عطر و مزه برنج زیاد به ریخت ظاهری آن بستگی ندارد، به طوری که برنج گرده — که همیشه از برنج کشیده ارزان تر است — می تواند از بعضی انواع برنج کشیده خوش مزه تر باشد. بنابراین در انتخاب برنج گرده هم باید به عطر و طعم آن توجه کرد. برای پختن انواع آش و شله، که شکل ظاهری برنج در آن ها کمتر نمود دارد، معمولاً برنج گرده مصرف می کنند؛ ولی برای پختن شله زرد فقط برنج خوش عطر و خوش قد غیر دودی باید به کار برد، چون که طعم و حتی شکل آن در شله زرد نمود دارد. مصرف کردن برنج ارزان در شله زرد به معنای تلف کردن سایر اجزای گران بهای آن است. آخرین نکته کلی که درباره پخت و پز برنج باید یادآوری کنیم این است که امروز در بازار ایران علاوه بر برنج های ایرانی انواع برنج خارجی هم عرضه می شود، و چون زمان پخت و مقدار آب لازم برای پختن هر برنجی تفاوت می کند، از یک دستور کلی در پختن همه اقسام برنج بهترین نتیجه به دست نمی آید. همچنین، مخلوط کردن دو یا سه جور برنج به هیچ وجه صلاح نیست؛ هنگام خرید هم باید از برنج مخلوط پرهیز کرد.

کته

در پختن کته قاعده کلی این است که برنج را پاک می کنیم و با چند آب می شویم (بعضی از مردم شمال شستن برنج، به ویژه برنج دودی، را لازم نمی دانند)، سپس برای هر پیمانه برنج ۲ پیمانه آب سرد روی آن می ریزیم و نمک می زنیم و دیگ کته را با در باز روی آتش ملایم می گذاریم. وقتی که آب به جوش آمد کف برنج را می گیریم، کمی روغن روی آن می دهیم و صبر

می‌کنیم تا برنج به پلق پلق بیفتد و آب آن کار برود؛ آنگاه دم‌گنی روی دیگ می‌گذاریم، آتش را کم می‌کنیم و می‌گذاریم کته نیم ساعتی دم بکشد. اگر برنج را از پیش خیسانده باشیم، یا اگر بخواهیم کته قدری دان دربیاید، آب آن را اندکی کمتر می‌ریزیم.

برنج نیمه آب‌کش

طرز دیگر پختن کته این است که حجم آب را سه یا چهار برابر حجم برنج می‌گیریم و پس از جوش آمدن آب و نرم شدن برنج دیگ را از روی شعله برمی‌داریم و آب آن را خالی می‌کنیم— آن قدر که آب کمابیش همسطح برنج بشود؛ سپس کته را روغن می‌دهیم و پس از آن که آب آن کار رفت دم می‌کنیم. به این ترتیب مقداری از لعاب برنج شسته می‌شود و می‌توان آن را نیمه آب‌کش نامید. اگر بخواهیم کته دان در بیاید هنگام خالی کردن آب سطح آب را پایین‌تر می‌گیریم.

برنج آب‌کش

آب برنج آب‌کش باید دست‌کم چهار برابر حجم برنج باشد. آب را با کمی نمک در دیگی که حجم کافی داشته باشد روی آتش تیز به جوش می‌آوریم. آنگاه برنج خیسانده را با کفگیر برمی‌داریم و در دیگ می‌ریزیم. آتش را تیز نگه می‌داریم تا دیگ دوباره به جوش بیاید. اگر برنج خیسانده و نمک‌دار باشد، باید هنگام ریختن در آب آن را بچشیم و اندازه نمک آب برنج را بر پایه مقدار نمکی که برنج جذب کرده است معین کنیم. به جای نمک می‌توان مقداری از آب خیساندن برنج را به آب دیگ اضافه کنیم و به جوش بیاوریم. ۸-۱۰ دقیقه پس از ریختن برنج دوسه دانه از آن را میان شست و انگشت یا زیر دندان امتحان می‌کنیم؛ مدت دقیق پخت برنج به جنس آن و مدت خیس خوردن آن بستگی دارد؛ همین قدر که مغز برنج استخوانی نباشد سیرجوش است و باید فوراً آن را آب‌کش کنیم. بنابراین باید از پیش آب‌کش را در حوضچه ظرف شویی آماده داشته باشیم.

اگر دیگ برنج سنگین و برداشتن آن دشوار باشد جای نگرانی نیست. برنج را اندکی زنده‌تر بگیرد، در لحظه سیرجوش شدن آن آتش را خاموش کنید و یک پارچ بزرگ آب سرد در دیگ بریزید تا از جوش بیفتد. اکنون می‌توانید برنج را با آب‌گردان از دیگ بردارید و در آب‌کش بریزید. این کار باید با چابکی انجام گیرد تا برنج دوهوا نشود.

پس از آن که برنج در آب‌کش ریخته شد یکی دو پارچ آب سرد روی آن می‌دهیم. این کار هم روند پخت را متوقف می‌کند و هم لعاب برنج را می‌شوید و دانه‌های برنج را به اصطلاح حال می‌آورد؛ در نتیجه دانه‌های برنج پس از دم کشیدن به هم نمی‌چسبند و پلو یا چلو دانه‌شمار از کار درمی‌آید. پس از آب دادن برنج، آب‌کش را چندبار گهواره می‌کنیم یا پیش می‌زنیم تا برنج زیرو رو

شود، بدون آن که دانه‌های آن صدمه ببینند.

برنج را پیش از دم کردن می‌چشیم؛ اگر نمک آن زیاد باشد باز هم کمی آب سرد روی آن می‌دهیم تا نمک را بشوید (به همین دلیل آب برنج را معمولاً از ابتدا خوش‌نمک می‌گیرند). اکنون برنج آب‌کش شده را می‌توان به صورت چلو یا پلو دم کرد. (در بعضی پلوه‌ها، مانند باقلاپلو یا سبزی‌پلو، ممکن است نثارِ پلو پیش از آب‌کش کردن توی آب برنج ریخته شده باشد، ولی در غالب موارد نثار را هنگام دم کردن لای برنج آب‌کش شده می‌دهند.)

گاهی برای آن که برنج دان و براق از آب دربیاید ۲-۳ قاشق روغن یا کره در آب جوشان برنج می‌ریزند، اگرچه این کار امروزه اسراف محسوب می‌شود.

آب روغن دادن برنج

آب روغن مخلوطی است از آب و روغن که در دو نوبت به برنج می‌دهیم. مقدار آب روغن بسته به این است که ته دیگ و برنج را تا چه اندازه چرب بخواهیم. برای ۳ پیمانه برنج نیم پیمانه آب و نیم پیمانه روغن کافی است.

آب روغن را در آب‌گردان داغ می‌کنیم و پیش از ریختن برنج آب‌کش شده در دیگ، دیگ را روی آتش ملایم می‌گذاریم و نیمی از آب روغن را در آن می‌ریزیم؛ وقتی که روغن داغ شد و صدای پریدن قطره‌های آب را شنیدیم، برنج را با کفگیر از آب‌کش برمی‌داریم و در دیگ کوت می‌کنیم. نوبت دوم هنگام دم کردن برنج است.

غالباً هنگام کشیدن پلو هم کمی روغن داغ کرده روی آن می‌دهند.

دم کردن برنج

هنگام ریختن برنج آب‌کش شده در دیگ، آن را با کفگیر در دیگ کوت می‌کنیم، یعنی به شکل مخروطی درمی‌آوریم. منظور از این کار این است که وزن برنج روی لایه‌های پایینی زیاد فشار نیاورد و آن‌ها را شفته نکند. سپس با دسته کفگیر قلّه مخروط را مانند آتش‌فشان تا ته دیگ سوراخ می‌کنیم تا بخار به آسانی بالا بیاید؛ در دیگ را می‌بندیم و ۸-۱۰ دقیقه صبر می‌کنیم تا برنج دم بالا بدهد.

نشانه دم بالا دادن برنج این است که اگر در دیگ را برداریم بخار از برنج بلند شود. در این هنگام آب روغن دوم را، که داغ کرده‌ایم، روی برنج می‌دهیم، آتش را کم می‌کنیم و روی دیگ دم‌کنی می‌گذاریم. اگر دیگ مامسی یا چدنی نباشد لازم است شعله پخش‌کن زیر دیگ بگذاریم. ۳۵-۴۰ دقیقه بعد برنج باید دم کشیده باشد. نشانه دم کشیدن برنج آن است که اگر انگشت خود را تر کنیم و به بدنه دیگ بزنیم، صدای جیز کردن می‌شنویم.

تَه دِیگ

تَه دِیگ یکی از فراورده‌های خاص آشپزی ایرانی است، و درست در آوردن آن نشانهٔ سلیقه و هنر آشپز محسوب می‌شود و گاهی بر سر تقسیم آن سر سفره دعوا درمی‌گیرد.

تَه دِیگ ممکن است از برنج ساده یا از موادی مانند ورقهٔ سیب زمینی، نان لواش یا برگ کاهو درست شود. برای آن که پلو تَه دِیگ ببندد باید آن را دست کم یک ساعت و نیم روی آتش کم (با شعله پخش‌کن) بگذاریم.

« روی سیب زمینی تَه دِیگ پیش از ریختن برنج می‌توان اندکی نمک پاشید.

« اگر تَه دِیگ را با موادی مانند نان لواش، ورقهٔ سیب زمینی یا برگ کاهو درست می‌کنیم (← صفحه ۷۷۷) فقط کمی روغن (بدون آب) در کف دیگ داغ می‌کنیم و نان یا سیب زمینی یا کاهو را لحظه‌ای در آن سرخ می‌کنیم، سپس برنج را در دیگ می‌ریزیم. آب روغن دوم را پس از دم بالا دادن برنج می‌دهیم؛ تَه دِیگ نان و کاهو نیازی به نمک ندارد.

« برای به دست آوردن تَه دِیگ ساده و خوش رنگ، ۳-۴ کفگیر برنج را با ۱ پیمانه ماست و اندکی محلول زعفران مخلوط کنید و کف دیگ فرش کنید، سپس برنج را روی آن بریزید.

جدا کردن تَه دِیگ

تَه دِیگ را معمولاً در بشقاب جداگانه سر سفره می‌آورند؛ تَه دِیگی که درسته از دیگ درآید — مانند تَه دِیگ پلوپز برقی — «تَه دِیگِ قلفتی» نامیده می‌شود. اما هر تَه دِیگی لازم نیست قلفتی باشد؛ کافی است که تَه دِیگ خرد نشود و به صورت ورقه‌هایی به اندازهٔ کف دست یا بزرگ‌تر درآید. برای جدا کردن تَه دِیگ از کف دیگ و جلوگیری از خرد شدن می‌توانیم چند بند انگشت آب سرد توی حوضچهٔ ظرف شویی بریزیم و دیگ را چند دقیقه در آن بگذاریم. به این ترتیب پس از کشیدن برنج تَه دِیگ به آسانی از کف دیگ برداشته می‌شود. باید به یاد داشته باشیم که دیگ را باید از روی آتش مستقیماً به آب سرد منتقل کنیم؛ چون که اگر دیگ به تدریج سرد شود جدا کردن تَه دِیگ آسان نخواهد بود.

چلو یا پلو دم کشیده و تَه دِیگ بسته را باید هر چه زودتر کشید و به سر سفره برد، وگرنه پیر می‌شود، یعنی تازگی و طراوت خود را از دست می‌دهد، و برعکس آدم پیر چندان ارج و قربی ندارد.





فصل بیست و سوم: آب یخنی

در این فصل منظور از آب یخنی آبی است که موادی مانند گوشت، قلم، مرغ، بوقلمون، ماهی، میگو یا تره بار را در آن می جوشانند و پس از صاف کردن برای درست کردن سوپ، سس، خورش، دمی و مانند این ها در یخچال یا یخ بند نگه می دارند. آب یخنی را به نام ماده ای که در آن جوشانده شده می نامند، مانند آب قلم و آب مرغ. در آشپزی اروپایی و چینی وجود مقداری آب یخنی در آشپزخانه از واجبات محسوب می شود؛ چنان که در این کتاب ملاحظه خواهید کرد این آب در آشپزی ایرانی هم کاربردهای مفیدی دارد.

◀ معمولاً به آب یخنی نمک نمی زنند، زیرا که این آب در تهیه غذاهای دیگری به کار می رود که به آن ها نمک زده می شود.

آب تره بار (۱)


در بعضی از کتاب های مربوط به تن درستی و بهداشت، برای تصفیه خون و فعال کردن بدن و کم کردن وزن نوعی پرهیز توصیه می شود که مدت آن ۱ هفته تا ۳ هفته است. در این مدت شخص پرهیزدار غذاهای جامد نمی خورد و از میان نوشیدنی ها به آب و آب میوه و جوشانده تره بار اکتفا می کند. در اینجا منظور ما توصیه کردن این پرهیز نیست؛ در این باره باید به پزشک متخصص و کتاب های تخصصی رجوع کرد؛ دستور زیر برای تهیه جوشانده ای است که در این پرهیز نوشیده می شود. کسانی که قصد کم خواری و سبک کردن وزن بدن خود را دارند می توانند یک دو لیوان از این جوشانده را به جای یک وعده غذا صرف کنند. آب تره بار را در درست کردن انواع سوپ هم به کار می برند.

۱ کیلو اسفناج و کرفس و جعفری شسته و ساطوری را در دیگ بریزید، ۱-۲ سیب زمینی شسته و خرد کرده (یا پوست) را به آن اضافه کنید و ۱ لیتر آب روی آن بریزید. دیگ را روی آتش ملایم بگذارید و ۱ ساعت بپزید، سپس بردارید و بگذارید خنک شود. آب تره بار را صاف کنید و خود تره بار را در آب آن بچلانید. آب را در یخچال نگه دارید.

« به این آب می‌توان انواع دیگر تره بار، مانند تره فرنگی و هویج و گل کلم و شلغم یا سبزی‌هایی مانند شوید و گشنیز اضافه کرد.

« آب تره بار را نباید بیش از ۲۴ ساعت در یخچال نگه دارید، وگرنه تازگی خود را از دست می‌دهد.

آب تره بار (۲)



هویج	۲
تره فرنگی	۱ بسته
کرفس با برگ	۳-۲ ساقه
کدو سبز	۱
فلفل دلمه‌ای	۱
لوبیا سبز	۱ مشت
شوید و گشنیز	۱ مشت
فلفل سیاه، درسته	۷-۸

▼ منظور آبی است که چند نوع تره بار در آن جوشانده شده باشد؛ با آب تره بار خام مانند آب هویج نباید اشتباه بشود. آب تره بار را می‌توان با ۲-۳ جور تره بار یا بیشتر درست کرد؛ این دستور برای نمونه است:

همه تره بار را بشویید، خرد کنید، در دیگ جاداری بریزید و با ۲ لیتر آب روی آتش تیز به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و بگذارید نیم ساعت بیشترک ریز جوش بزند. اگر بخواهید این آب کمی غلیظ بشود، می‌توانید یک دانه سیب زمینی پوست گرفته و رندیده به دیگ اضافه کنید. آب تره بار را هم می‌توان پس از صاف کردن جوشانده تا حجم آن کم شود.

در پایان پخت تره بار، آب را از صافی بگذرانید و از روی دستور نگه‌داری آب یخنی (← صفحه ۳۵۲) در یخچال یا یخ بند نگه دارید.

« در بسیاری از غذاها آب قلم یا مرغ و آب تره بار را با هم می‌توان به کار برد، ولی تهیه و نگه‌داری آن‌ها در ظرف‌های جدا بهتر است.

آب پاچه

مانند آب گوشت است و همان مصرف‌های آب گوشت را دارد؛ اگر چه مزه آب پاچه بوی خاص

پاچه را دارد. آب پاچه را از روی دستور آب گوشت (← صفحه ۳۵۱) درست کنید، جز این که به جای گوشت پاچه پاک کرده گوساله یا گوسفند همراه با کمی نخود به کار می‌برید.

آب ماهی



۱ کیلو	استخوان، کله و پاره‌های ماهی
۱	پیاز، چارقاچ
۱ پر	سیر
۱ ساقه	کرفس، خرد کرده
۱ بسته	تره فرنگی، خرد کرده
۱ قاشق م	فلفل سیاه، زبر
۳ قاشق	سرکه
۱ قاشق م	شکر

▼ یکی از چیزهایی که در آشپزی فرانسوی و اروپایی به طور کلی بسیار به کار می‌رود و در آشپزی ما سابقه ندارد آبی است که استخوان و بعضی از پاره‌های بی مصرف ماهی مانند کله، بالک، پوست و دم را در آن می‌جوشانند و در انواع سس برای همراهی ماهی یا در سوپ ماهی به کار می‌برند. این جوشانده را ما، به قیاس آب قلم و آب مرغ، آب ماهی می‌نامیم. خود فرانسوی‌ها آن را فوم دپواسون (fumet de poisson یا «بوی ماهی») می‌نامند. لازم به گفتن نیست که منظور بوی ماهی کاملاً تازه است.

همه مواد را در ۶ پیمانه آب یا کمی بیشتر بریزید و روی آتش ملایم ۳۰-۴۰ دقیقه بجوشانید. سپس صاف کنید.

« آب ماهی را می‌توان سپس روی آتش ملایم جوشاند تا حجم آن به حدود یک سوم برسد، به طوری که در یخچال مانند ژله ببندد. این ژله را می‌توان در ظرف در بسته در یخچال یا یخ بند نگه داشت و در هنگام ضرورت به کار برد.

« توجه داشته باشید که استخوان ماهی بیش از ۳۰-۴۰ دقیقه در آب نجوشد، وگرنه آب ماهی بوی سریشم ماهی می‌گیرد.

آب قلم



منظور آبی است که قلم گاوی یا گوسفندی را هر دو را به مدت چند ساعت در آن جوشانده باشیم،

به طوری که لعاب و چربی قلم در آن حل شده باشد. این آب را برای مایه دادن به آش و سوپ و بسیاری از غذاهای دیگر به کار می‌برند. با داشتن مقداری آب قلم در یخچال یا یخ‌بند، آشپز همیشه آماده است که در مدت زمان نسبتاً کوتاهی آش یا سوپ یا خوراک خوبی تهیه کند.

برای تهیه آب قلم، گذشته از استخوان قلم می‌توان دنبالچه گوسفند و گاو، استخوان گردن، مهره‌های پشت و به طور کلی هر نوع استخوان یا عضو لعاب‌داری را به کار برد. هنگام خرید قلم از قصاب بخواهید تا استخوان‌ها را اره کند یا با ساطور خرد کند و به صورت قطعه‌های ۵-۱۰ سانتی‌متری درآورد. بعضی از زواید گوشت، مانند بیخ ماهیچه و کناره راسته، نیز در تهیه آب قلم به کار می‌آید.

آب قلم را به دو صورت ساده و پررنگ می‌توان درست کرد. آب قلم پررنگ را در بسیاری از سوپ‌های فرنگی می‌توان به کاربرد، مانند سوپ پیاز، که رنگ آن باید قهوه‌ای باشد. (باید دانست که سس و سوپ قهوه‌ای رنگ، زلال یا کدر، از لحاظ ذائقه اروپایی اشتها انگیز است.)

آب قلم ساده



قلم و استخوان را بشوید و در دیگ جاداری بگذارید. برای هر ۲ کیلو قلم ۱-۲ پیاز چارچاق، ۱-۲ هویج خرد کرده، ۱-۲ پرپرگ بو، ۱ ساقه کرفس با برگ، و چند دانه فلفل سیاه درسته در دیگ بیندازید و در دیگ آن قدر آب بریزید تا ۳-۴ بند انگشت روی قلم را بپوشاند. دیگ را روی آتش تیز به جوش بیاورید، کف آن را بگیرید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و بگذارید ۸-۱۰ ساعت ریز جوش بزند. هرگاه لازم باشد ۲-۳ پیمانه آب جوش اضافه کنید تا سطح آب پایین نرود. نمک لازم نیست. بردارید و بگذارید خنک شود، سپس صاف کنید و در یخچال نگه دارید.

« معمولاً چربی آب قلم را می‌گیرند. این کار در فصل زمستان ساده است: دیگ آب قلم را در هوای باز بگذارید تا سرد شود و چربی روی سطح آن ببندد، آنگاه آب قلم را از صافی بگذرانید.

« اگر بخواهید حجم آب قلم کم شود، می‌توانید پس از صاف کردن آن را در دیگ در باز روی آتش تیز بجوشانید. با این کار هم نگه داری آن جای کمتری می‌گیرد، و هم ژله آن در یخچال سفت‌تر می‌شود و احتمال نفوذ فساد در آن کمتر است. بدیهی است که از آب قلم غلیظ شده مقدار کمتری در هر دستور غذا به کار می‌رود.

آب قلم پررنگ



مردم فرنگستان به سوپ و خوراک قهوه‌ای یا تیره رنگ علاقه خاصی دارند. یکی از راه‌های رنگ دادن به این غذاها به کار بردن آب قلم پررنگ است.

قلم خرد شده را به مدت ۲ ساعت در فر داغ بگذارید تا برشته شود (نسوزد! رنگ قلم باید

قهوه‌ای بشود).

استخوان برشته را در دیگ جاداری بگذارید و برای هر ۲ کیلو قلم ۲-۳ پیاز چارقاچ (با پوست)، ۳-۲ هویج خرد کرده، ۲ ساقه کرفس با برگ، ۲ پر برگ بو، چند دانه فلفل سیاه درسته، ۱-۲ دانه میخک، و یک بند انگشت ریشه جوزه (خسرو دار) در دیگ بیندازید. در دیگ آن قدر آب بریزید تا ۳-۴ بند انگشت روی قلم را بپوشاند.

دیگ را روی آتش تیز به جوش بیاورید، کف آن را بگیرید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و بگذارید ۱۰-۱۲ ساعت ریز جوش بزند. هرگاه لازم شد ۲-۳ پیمانه آب جوش اضافه کنید تا سطح آب پایین نرود. نمک لازم نیست.

آب گوشت

آب گوشت (که نباید با آبگوشت اشتباه شود) آبی است که مقداری گوشت گوسفند یا گوساله در آن پخته شده باشد. این آب را می‌توان مانند آب قلم در درست کردن سوپ، آش، سس، دمی و خورش به کار برد (مزه آن از آب قلم بیشتر است). همچنین می‌توان آن را به طور ساده نوشید. برای درست کردن آب گوشت، ماهیچه و گردن و هر نوع حواشی گوشت سالم و پاکیزه را در دیگ آب جوش بیندازید، پس از ۲-۳ جوش در آورید و زیر آب سرد بگیرید. دیگ را خالی کنید و آب بکشید، سپس گوشت را با ۱ پیاز چارقاچ، ۱ هویج خرد کرده، ۱ ساقه کرفس با برگ و ۳-۴ دانه فلفل سیاه به دیگ برگردانید، آب فراوان بریزید تا ۲-۳ بند انگشت روی گوشت را بگیرد، و روی آتش کم ۴-۵ ساعت بپزید. هرگاه لازم شد کمی آب جوش اضافه کنید. بردارید، آب را صاف کنید، بگذارید خنک شود و در ظرف در بسته در یخچال یا یخ بند نگه دارید.

« آب گوشت معمولاً بدون چربی است؛ اگر برای نوشیدن باشد باید چربی آن کاملاً گرفته شود. برای گرفتن چربی، آب گوشت را در یخچال یا در هوای سرد بگذارید تا چربی آن ببندد، سپس با قاشق سوراخ دار لایه چربی را از روی آن بردارید.

« اگر آب گوشت را بیشتر از یک هفته در یخچال نگه می‌دارید، یک بار دیگر آن را ۵-۶ دقیقه بجوشانید، بگذارید خنک شود، سپس به یخچال برگردانید.

« گوشت باقی مانده را می‌توان لای پلو گذاشت یا به صورت گوشت یخنی در غذاهای دیگر ریخت.

آب مرغ

آب مرغ را از روی دستور آب قلم ساده (← صفحه ۳۵۰) درست کنید. برای درست کردن آب مرغ می‌توانید هر نوع استخوان مرغ، بال، گردن، دل و جگر و سنگدان مرغ را به کار برید. زمان پخت آب مرغ ۲-۳ ساعت کافی است. روش گرفتن چربی و نگه داری آن مانند آب گوشت است.

آب بوقلمون

استخوان و پوست و بال و گردن و هر چیز دیگری را که از بوقلمون تنوری باقی مانده باشد می‌توان برای درست کردن آب بوقلمون به کار برد. (گوشت باقی مانده را برای درست کردن خوراک بوقلمون بازیافته و ساندویچ گرم بوقلمون بازیافته (← صفحه ۱۵۰۰-۱۵۰۲) نگه دارید. آب بوقلمون را می‌توان در انواع سوپ و خوراک به کار برد.)

استخوان بوقلمون را خرد کنید و با سایر چیزهای بازیافته، ۱-۲ پیاز چارقال، ۱-۲ هویج خرد کرده، و ۱ ساقه کرفس خرد کرده در دیگ بریزید. آب فراوان اضافه کنید و روی آتش ملایم ۲-۳ ساعت بجوشانید؛ سپس بردارید و بگذارید خنک شود. آنگاه آب بوقلمون را از صافی بگذرانید، در ظرف دردار بریزید و در یخچال نگه دارید.

آب میگو

نگاه کنید به آماده کردن میگو (← صفحه ۳۰۶). پوست و سر و دم میگو را در آب (۱ پیمانه برای هر ۱۰۰ گرم) بریزید و ۳۰-۴۰ دقیقه بجوشانید، سپس صاف کنید. این آب را که عطر میگو دارد برای درست کردن سس ماهی و سس میگو به کار می‌برند.

نگه داری آب یخنی

آب یخنی صاف شده را داغ کنید و در شیشه مربایی دردار بریزید، در شیشه را ببندید و پس از خنک شدن در یخچال بگذارید. اگر آب یخنی را با چربی در شیشه بریزید، ورقه چربی روی آن در منع نفوذ فساد مؤثر است. این ورقه را هنگام مصرف می‌توان گرفت و دور ریخت. آب یخنی را در شیشه دربسته می‌توان تا ۳-۴ هفته نگه داشت. هر بار شیشه‌ای را باز می‌کنید، تمام آن را مصرف کنید.

برای نگه داری آب یخنی در یخ بند می‌توانید آن را در چند کیسه نایلکس بریزید، هوای کیسه را خالی کنید، دهانه آن را بتابید و گره بزنید؛ سپس کیسه را در کاغذ بپیچید، تاریخ روز را روی آن بنویسید، و در یخ بند بگذارید. به این ترتیب آب یخنی را می‌توان ۲-۳ ماه نگه داشت.





آشنایی از نزدیک





گندم؛ خوشه، دانه، آرد

نخودچی، نخودچی گل (راست)، آرد نخودچی



رشته خشک بوداده

رشته خشک خام

بادام؛ با پوست، مغز، مقشّر، خلال، بادام مُنقّا

پسته؛ بوداده، خام، مغز، خلال



فندق؛ با پوست، بوداده، مغز خام، مغز بوداده

گردو؛ با پوست، مغز (سفید و قهوه‌ای)

لوبیای سفید



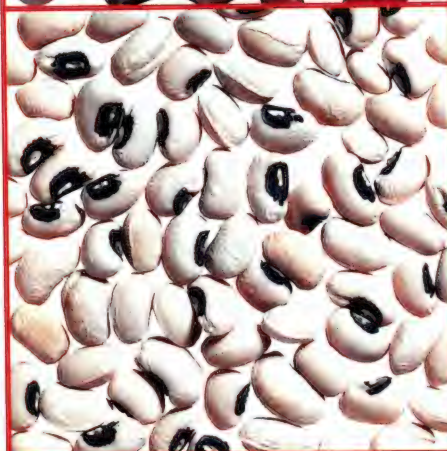
لوبیای قرمز

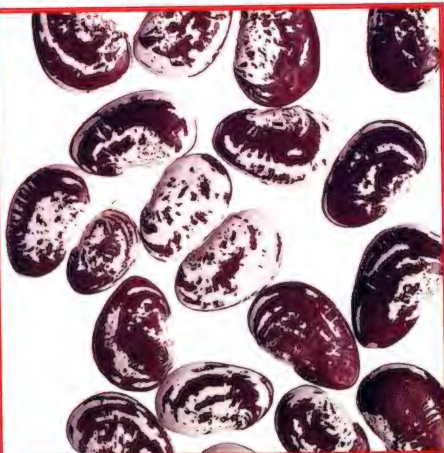


لوبیای زرد



لوبیای چشم بلبلی





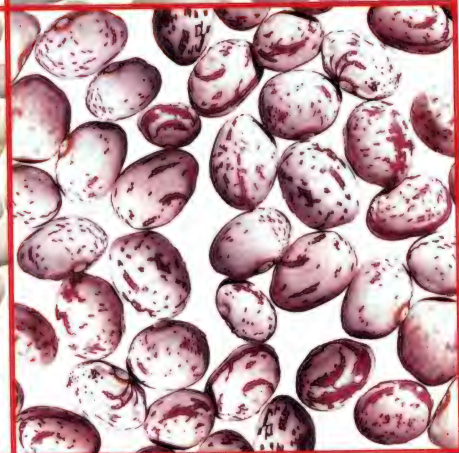
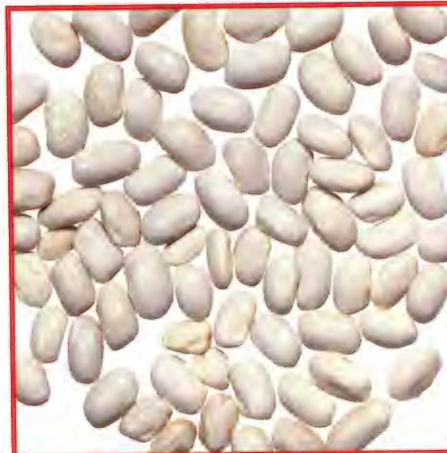
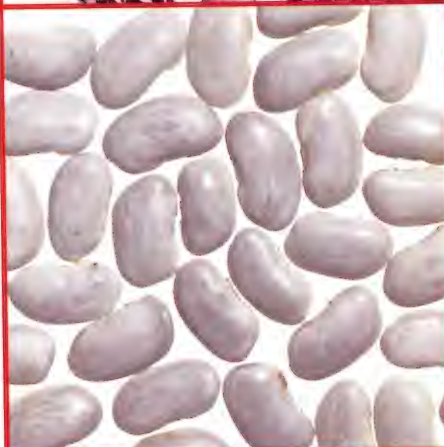
▲ لوبیای سفید گرد

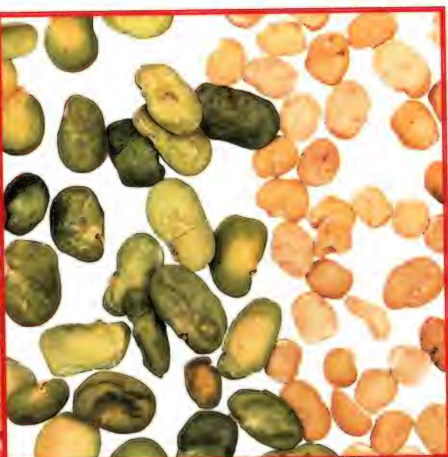
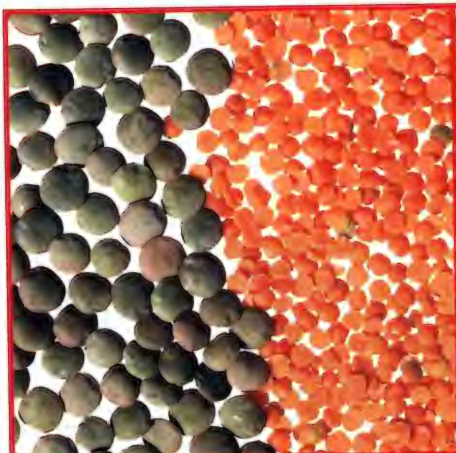
▲ لوبیای درشت خراسان (افغانی)

▶ لوبیای سفید درشت

▼ لوبیای چیتی قزوين

▼ لوبیای سفید مرمري





❖ باقلای خشک پوست کنده، زرد، سبز

❖ عدس قرمز (دال)، عدس رنجه

❖ لپه

❖ ماش سیاه، ماش سبز

❖ باقلای خشک با پوست



تمرهندی؛ زرد، سیاه



سماق؛ درسته، ساییده، طبیعی، رنگ کرده



شاه بلوط؛ خام، پرشته

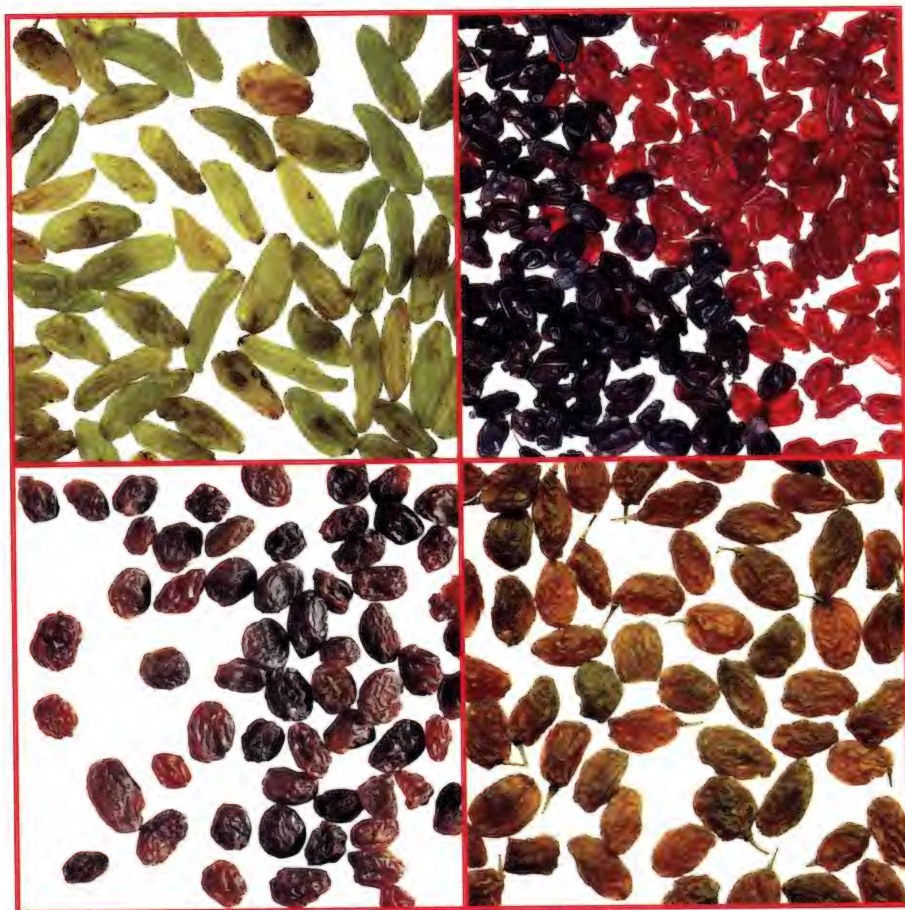


بلوط ایرانی



زرشک؛ آبی، پلوی

کشمش سبز



کشمش بی‌دانه

کشمش پلوی



▲ بهار نارنج خشک

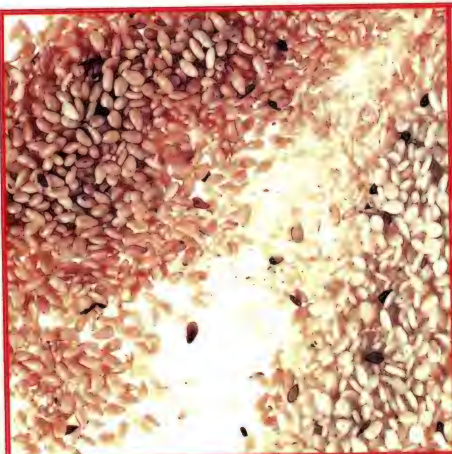
▲ گوجه کاشان، گوجه تبریز

▶ آلو بخارا

▼ گوجه برغانی

▼ خلال پوست نارنج، خشک





برگه سیب

کنجد؛ خام، بوداده

غیسی

نارگیل؛ شکسته، رندیده

برگه هلو





خرمای دیري خوزستان



خرمای چهارم



خوشه خازک قرمز جنوب



خرمای پیارم



رطب دشتستان



خرمای زاهدی خوزستان



خرمای دشتستان



خرمای بم



خرمای گنتار (قطار) بیهان



موسیر تازه، درسته



موسیر؛ خشک، خیسانده



زیتون؛ سبز، سیاه، ماری



سیر؛ بسته و پُر

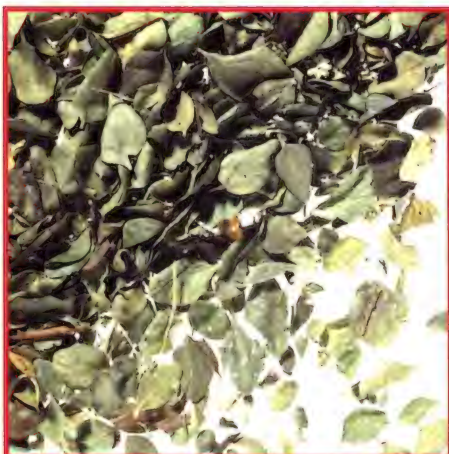




برگ بوی تازه



آویشن شیرازی



انیسون

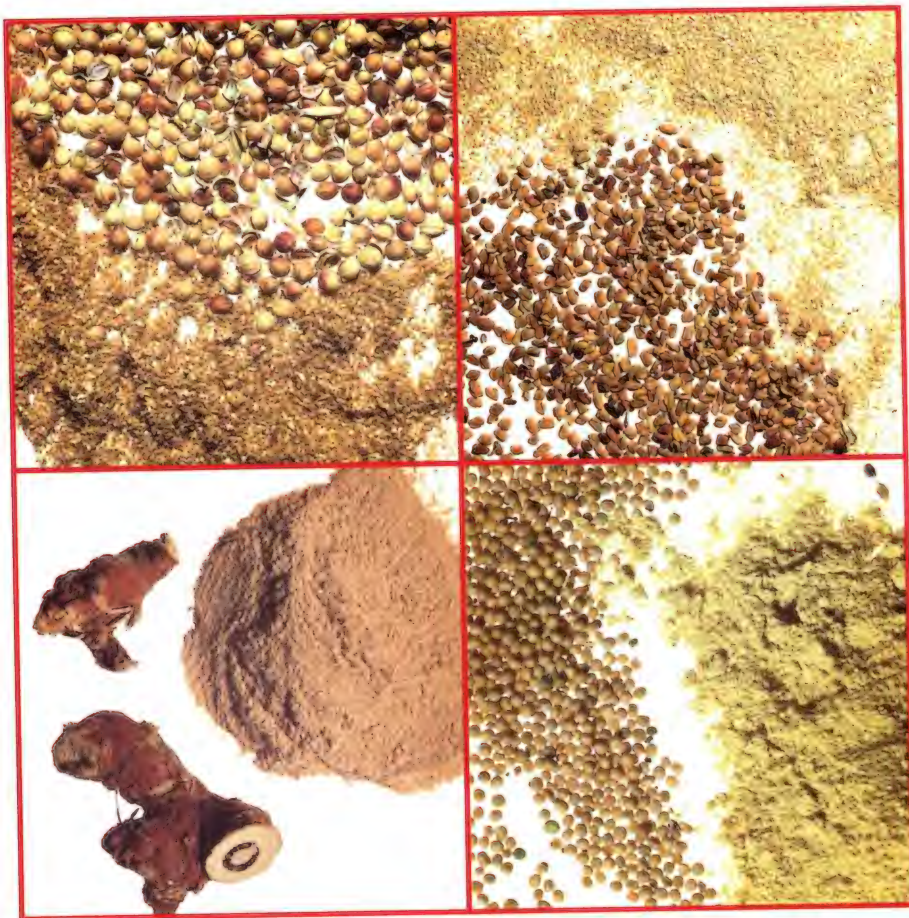


جوزهندی؛ درسته، ساییده، پوست جوز



تخم شنبلیله؛ درسته، ساییده

تخم گشنیز؛ درسته، ساییده



دانه خردل؛ درسته، ساییده

خسرودار؛ قلم، ساییده

دارچین؛ قلم، ساییده

زعفران، زعفران ساب، زعفران حل کرده در آب



زردچوبه؛ درسته، ساییده، شیرین کرده

گل رنگ

ترخون خشک

زیره؛ سبز، سیاه، درسته، ساییده

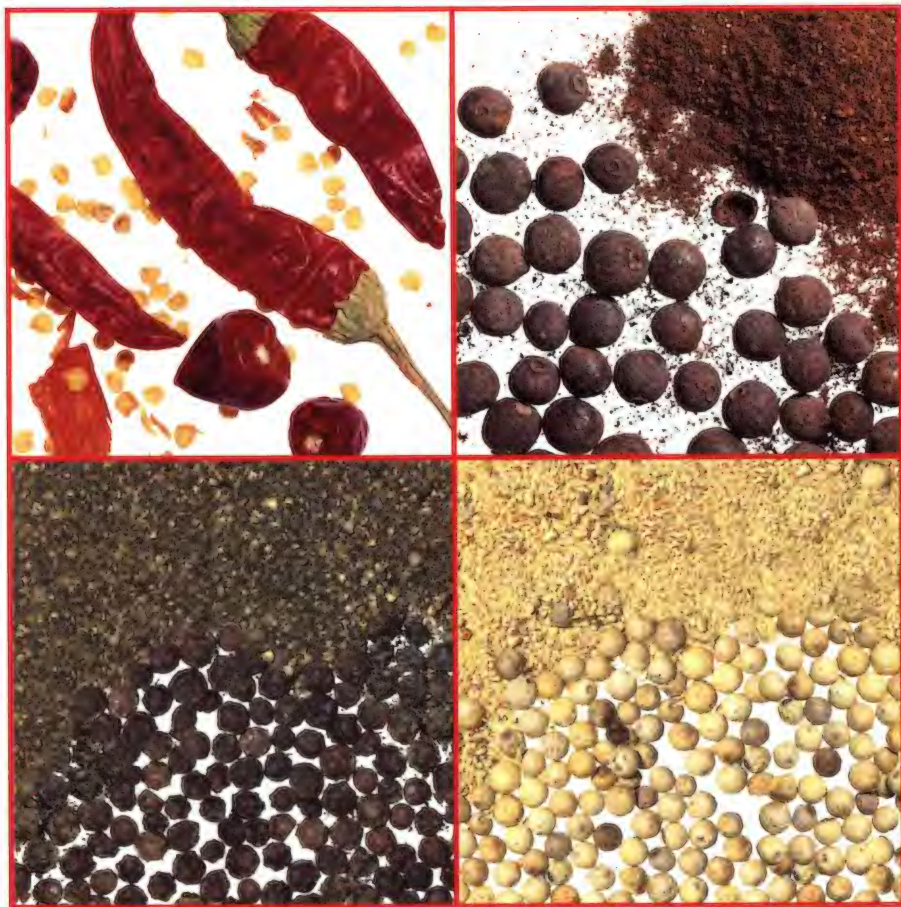


مرزنجوش

مرزه

فلفل بهار؛ درسته، ساییده

فلفل قرمز، خشک



فلفل سفید؛ درسته، ساییده

فلفل سیاه؛ درسته، ساییده

تخم گلپر

لیموی عمانی؛ زرد، سیاه، درسته، ساییده



گل گلاب

کرفس کوهی



میخک؛ درسته، ساییده

هل سفید، هل سبز، هل سیاه

سیاه دانه

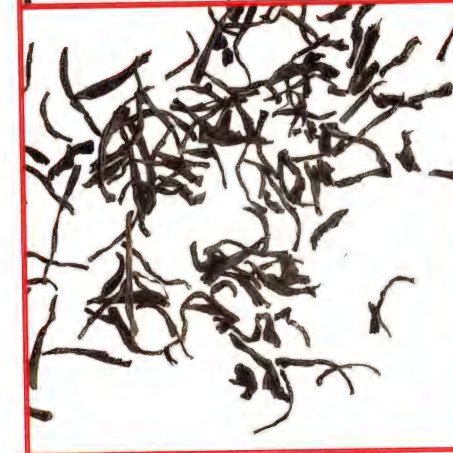
اجزای اصلی ادویه هندی یا گرم مسالا

(← صفحه ۲۳۲)

زنجبیل هندی خشک و تازه؛

زنجبیل چینی خشک و ساییده





چای باروتی ▲

چای قلم درشت ▲

چای شکسته معطر ▲

چای قلم ریز معطر ▼

چای شکسته ▼



بادرنجبویه



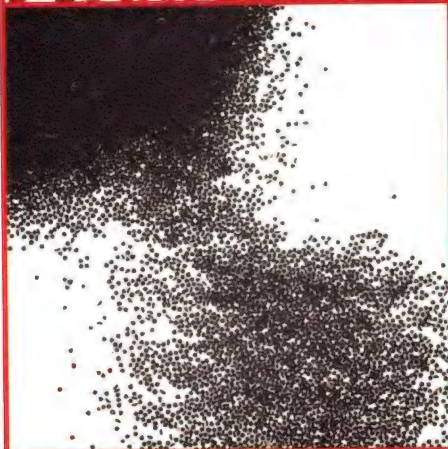
مخلوط گل گاوزبان، سنبل الطیب و لیموی عمانی

بابونه

به لیمو یا وژین

استخدوس (استوقدوس)





☛ قهوه: خام و بوداده، درسته و ساییده:

فرانسه، اسپرسو، ترک

☛ تمر گجرات

☛ تخم خرفه

☛ خاکشیر

☛ تخم شربتی





سر سینه

برش ران با سرفیله برای ژلیگویی ایرانی (← صفحه ۱۰۷۶)

قلم سردست



گوشت سردست



گرد ران



استیک راسته دنده



گردن گوسفند



برش پایین ران با قلم (اُسویوکو ← صفحه ۱۰۲۳)



فیله گوسفند، برش فیله برای کباب کنجه



راسته گوساله با برش استیک





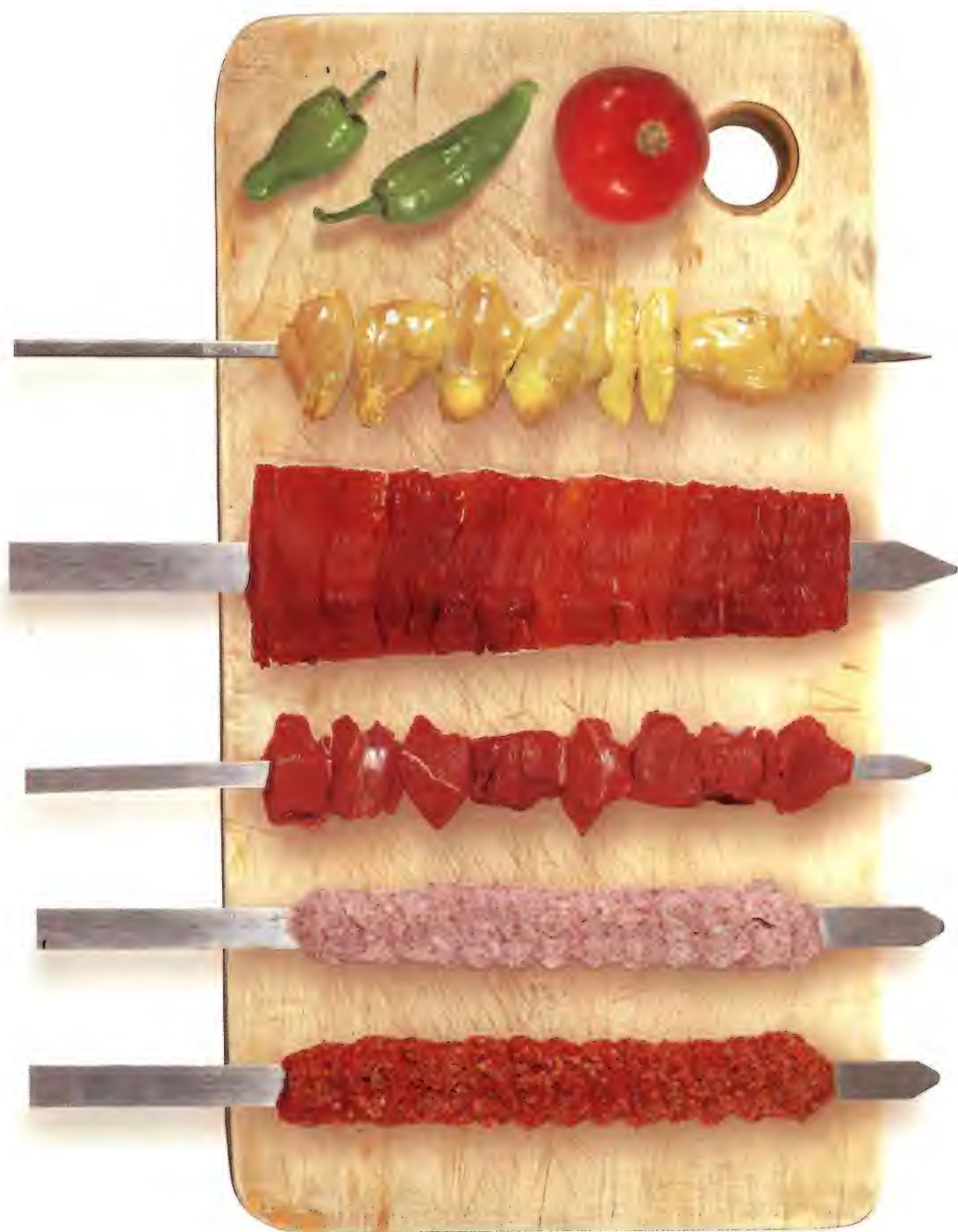
ران گوسفند



راسته دنده گوسفند از دو جهت



ماهیچه گوسفند یا قلم ساطوری



کباب‌های اصلی ایرانی
 از پایین: کباب کوبیدهٔ چلو، کباب کوبیدهٔ لای نان،
 کباب کنبه، کباب برگ، جوجه کباب، گوجه فرنگی و فلفل سبز

هر طرف ۱ دقیقه



۲ دقیقه



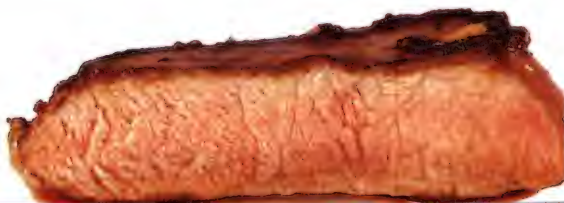
۳ دقیقه



۴ دقیقه



۵ دقیقه





پاره‌های مرغ، از پایین در جهت ساعت: سینه، بال، فیله، ران، بیخ ران
شنیتسل مرغ؛ ران، سینه



میگوی درسته، خام



میگوی درسته، آب پز

میگوی آب پز، سرکنده پا دُم، با پوست و پوست کنده

میگوی آب پز، پوست کنده



شاه میگو (لابستر خلیج فارس)، خام

لابستر اقیانوس، آب پز





خرچنگ خام



خرچنگ آب پز



حلوائ سفید (زُبییدی)

حلوائ سیاه



خارو



راشگو (داگو یا غزال)



تیر یا (شبه راشگو)



زمین کن





خنوی خال سیاه (خُبور)



خنو

سُپینی



سرخو



سنگسر

سنگسر زرد (نگرود)





شیر



داغی (طَلال)



عُباد



سازم

زرده یا سازم (از خانواده تُن)





چش پَرُو (= چشم روشن)



گیش دم زرد



گیش (چش)



گیش بهن (کچانی)



سبکین یا سوکلا:



کفشک تیز دندان (چلابی)



کفشک گرد (راست رخ)

شوریده



بینو (شبه شوریده)



میش ماهی (با چلانی یا کیر)

گلدم (بشان)





بَمبیک (کوسه)



هامور کوچک (بالول)



هامور خاکستری (بَر تَام)

هامور خال نارنجی



هامور قهوه‌ای



شانک (شُوم)



صُبور



بیاح



پیکو (فالو یا پشت سبز)



صافی



سه دُم (بَلَقِیس)



کُھُو (= قوزی)



گواف

گواف پهن (خلفانی)



مبند

بلاخاکی (هواسیم)



بلاچنگو





شاه (حمام)



شنگ (گپوک)



کزیشو (گیجار)



طوطی (گین)



دولمی (کوثر)



ماهی شمال



ماهی آزاد دریا



ماهی آزاد پرورشی



ماهی سفید دودی



ماهی سفید دریا



ماهی سفید پرورشی

کپور





فیل ماهی (آیشرا استرژن)



أزون برون (یوروگا استرژن)



اردک ماهی

کفال



سوف قرمز

سوف سفید



برش أزون برون



شاه کولی



کولی سیاه



زالون (شگ ماهی)



سیر پترک



آمور



کیلکا





کولمه



بیگ هد



کراس

فیتوفاگ



قرل آلا



سپین

آنديو



گوچه فرنگی رسمی، گوچه فرنگی آلبالویی و زرد



آوکادو، رسیده و کال



آرتيشو



اسفناج



گل کلم سبز (بروکلی)



مارچوبه



تره فرنگی



لوبیا سبز رشته‌ای



لوبیا سبز



ذرت، سفید و زرد



شلغم، سفید و بنفش





▲ خیار چنبر

▲ کاهوی چینی

▶ کاهوی پیچ (کاهو سالادی)

▼ کاهوی رسمی

▼ خیار رسمی و خیار درختی





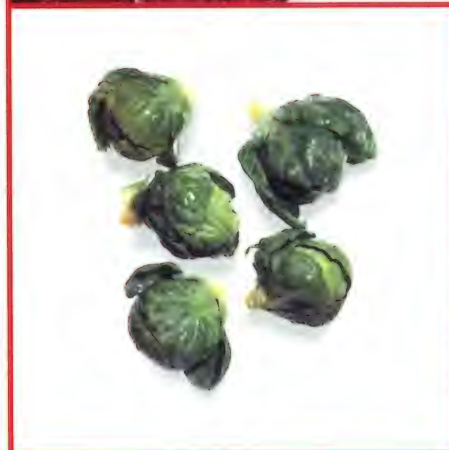
کلم پیچ سفید

گل کلم

کلم قرمز

کلم دکمه‌ای (بروکسل)

کلم قمری (قُنْبِید)



سیب زمینی رسمی



سیب زمینی استانیولی (دورقم)



پیاز قرمز و زرد



چغندر



باقلاي سبز؛ در غلاف، دان کرده



نخود سبز (نخود فرنگي)؛ خام در غلاف، آب پز



کدو تنبل



کدو حلوايي



ترپ سفید و سیاه



قارچ کوهی



قارچ سفید دکمه‌ای



قارچ صدفی



کرفس کوهی تازه

کرفس



کنگر

کُمای







▲ پیازچه

▲ سییر سبز

▲ تربچه

▲ ترخون

▲ تره





شنبلیله

ریحان؛ سبز و بنفش

گشنیز

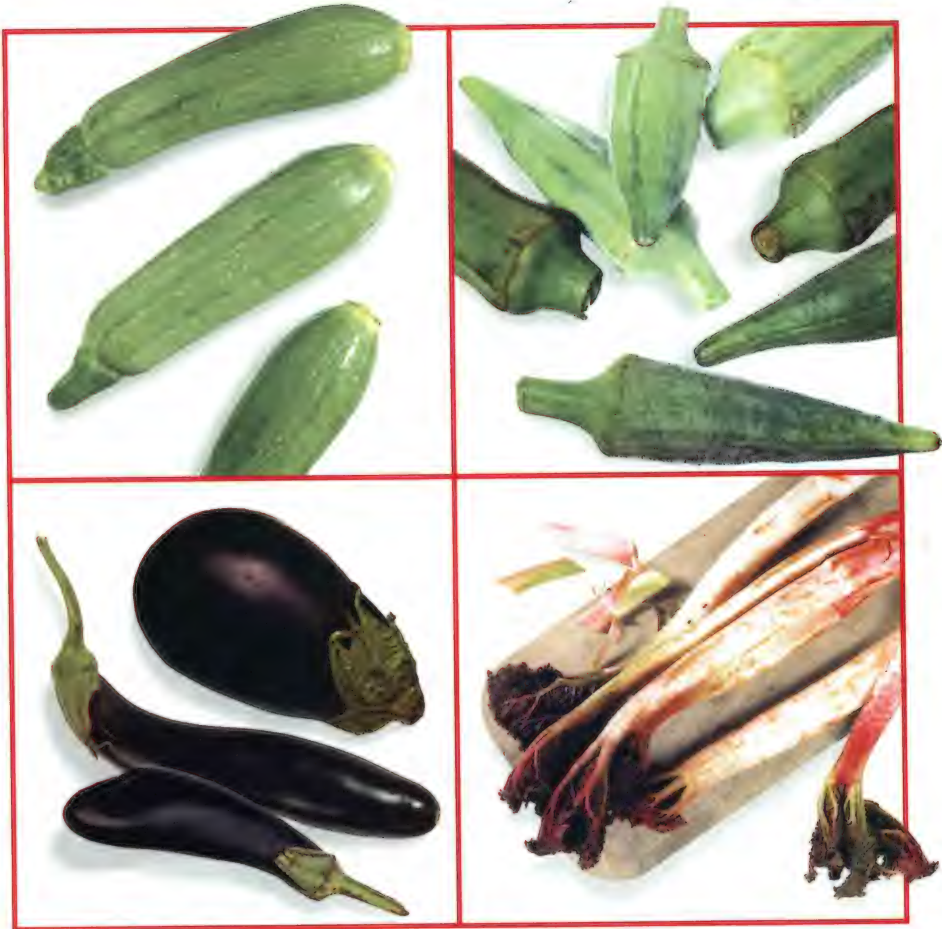
نعنا

جعفری



بامیه رسمی، بامیه جنوب (روشن)

کدوسبز



ریواس

بادنجان قلمی و دلمه‌ای

انواع فلفل؛ سبز و قرمز، دلمه‌ای، قلمی، کبابی

هویج



مخلوط تره بار برای شور یا ترشی

سیب زمینی ترشی



فینوی (فینوکیو) ▲

مرزه ▲

والک ▼

شویذ ▼

شویذ فرنگی ▼





▲ لیموترش؛ زرد جنوب و سبز شیرازی

▲ جوانه ماش

▲ برگ مو

▼ جوانه یونجه (آلفالفا)

▼ چغاله بادام



مَنگک (سبزی خودروی جنوب)

خُرفه (پَرپین)



جو جاق

خالواش

دو گیاه بومی گیلان، از خانواده پونه،
که برای معطر کردن غذاها، از جمله زیتون پرورده،
به کار می‌روند.

آستانه اشرفیه

صدری



حسن سراپی

لوسی کلایی دودی

تنکابن

طارم معطر



هشت پری

بی نام

طارم عسکری

خزر وسط



خزر فریدون کنار

آمل یک

آمل دو

اهواز



آمل اهواز (تخم آمل)

تخم زاپن، ب ۱





عدس پلو با مرغ و کشمش و خرمای سرخ کرده (← صفحه ۷۸۵)
روی غذا با برنج زعفرانی آرایش شده است.
(دست پخت مهدیه مستغنی یزدی)



سینی خلّاخ بوشهری (← صفحه ۸۱۲)
این غذا با پیازداغ و فلفل قرمز سرخ کرده آرایش شده است.



آلبالو پلو و سرگنچسکی و ته دیگ سیب زمینی (← صفحه ۷۸۳)
روی پلو با کمی مربای آلبالو آرایش شده است.
(دست پخت مهدیه مستغنی یزدی)

سه نمونه از غذاهای سنتی ایرانی با آرایش مدرن
(دست پخت محبوبه نوذری)

ته چین (← صفحه ۸۴۱)



کتۀ بریده یا قالبی با خورش قیمه (← صفحه ۸۵۱)



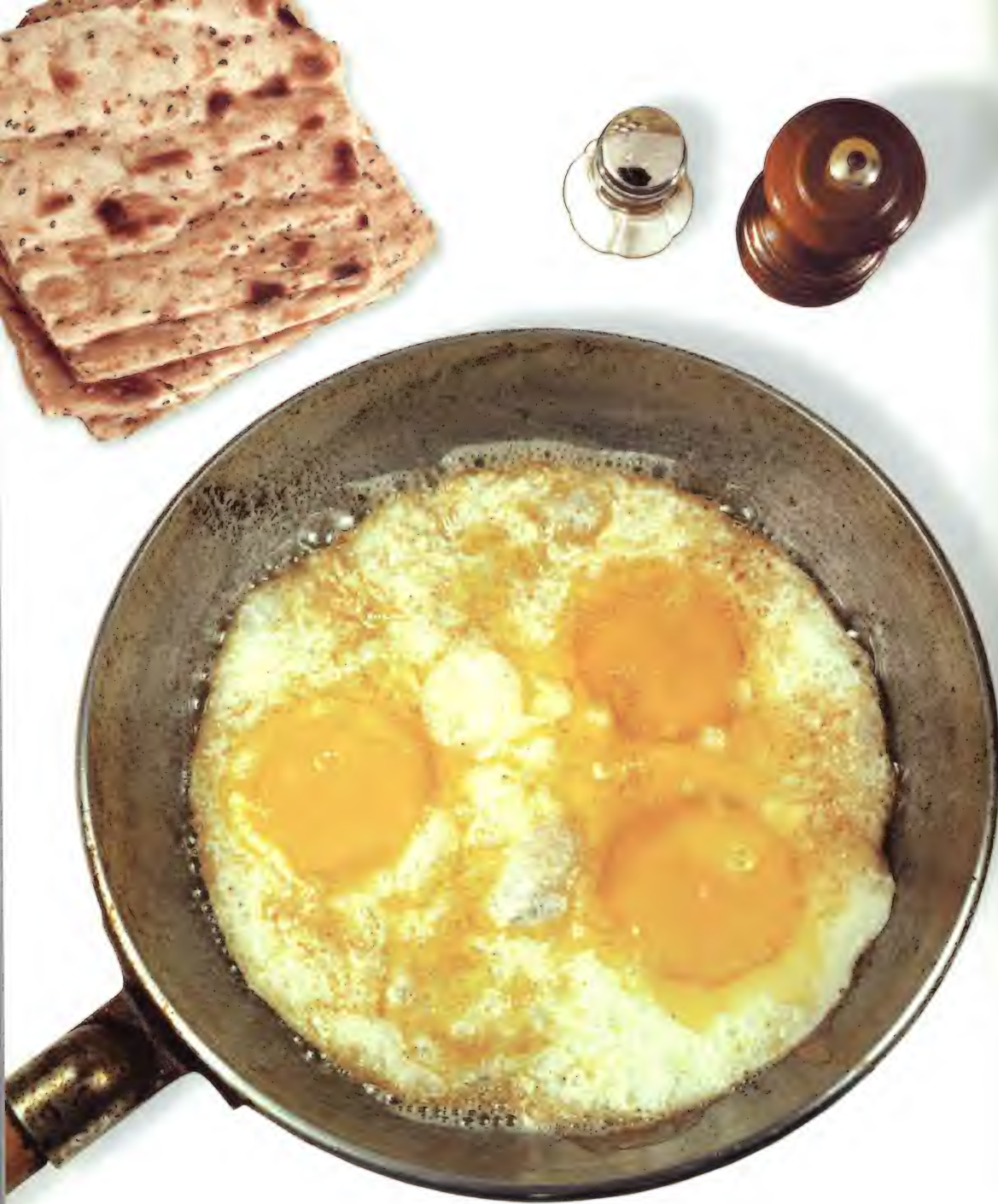
کیاب حسینی (← صفحه ۱۱۹۶)
با کتۀ بریده یا قالبی (← صفحه ۸۳۹)





ران گوسفند تنوری یا ژبگویی فرانسوی (← صفحه ۱۲۱۹)
توجه کنید که تره‌بار زیاد پخته نشده و رنگ خود را نپخته است.
(دست پخت محبوبه نوذری)





نیمروی ساده (← صفحه ۱۳۶۲)
سفیده تخم مرغ باید بیندد، ولی زرده کاملاً نرم باشد.
(دست پخت نگارنده)



قلیة ماهی جنوب ایران (← صفحه ۸۶۹)



خورش قیمه (← صفحه ۸۵۱) با سیب زمینی سرخ کرده قلمی



آش رشته (← صفحه ۶۳۱) با آرایش کشک و نعنا داغ و پیاز داغ



باقلا پلو (← صفحه ۷۸۲) با ماهیچه گوسفند
روی پلو با کمی برنج زعفرانی و یک گرد دارچین آرایش شده است.
(دست بخت مهدیه مستغنی یزدی)





کیاب‌های اصلی ایرانی
از راست: کیاب گوینده برای چلو، گوجه فرنگی و فلفل سبز کیابی،
کیاب گوینده لای نان، کیاب کنجه، کیاب برگ، گوجه کیاب



کتاب دوم

دستورهای پخت و پز



بخش چهارم

نوشیدنی: گرم و سرد



فصل بیست و چهارم: چای، ترش

در هوای معتدل و با فعالیت عادی، انسان در هر شبانه روز به حدود ۲ لیتر آب نیاز دارد، و این را، گذشته از مایعات موجود در غذا، با نوشیدن انواع نوشیدنی کم یا بیش به دست می‌آورد. صرف نوشیدنی برای انسان لحظه دل‌پذیری است؛ به همین دلیل ما بسیاری از موقعیت‌های زندگی را، از دیدارهای دوستانه گرفته تا مذاکرات خصمانه، به صورت فرصت‌هایی برای نوشیدن چای و قهوه و شربت و مانند این‌ها درمی‌آوریم.

در شناخت چای



تقریباً در همه جای دنیا مردم روز خود را با نوشیدن یکی دو فنجان نوشیدنی گرم آغاز می‌کنند. در میان ما و بسیاری از ملل دیگر این نوشیدنی چای است. رسم نوشیدن دم‌کرده برگ آماده یا عمل آورده این گیاه خانواده بابونه (camelia) و نام آن هر دو از چین آمده‌اند. در خود چین چای را از زمان باستان می‌شناخته‌اند، ولی در سایر جاهای دنیا، از جمله در میان ما، رسم نوشیدن چای سابقه‌اش از دو قرن کمتر است. با این حال، این رسم یکی از اجزای جدایی‌ناپذیر زندگانی امروزی است، و هر قومی صورت خاص خود را به آن داده است. در کشور ما کشت چای، و به دنبال آن عادت نوشیدن چای، از سال ۱۳۱۴ هجری قمری آغاز می‌شود. در این سال یکی از رجال آن دوره به نام محمد میرزا کاشف السلطنه، که به عنوان ژنرال کنسول ایران به هند رفته بود، در آنجا کشت و تولید چای را مطالعه می‌کند و در بازگشت به ایران با زحمت بسیار چند بته چای با خود می‌آورد و در لاهیجان می‌کارد. پس از کاشف السلطنه، که در ۱۳۰۸ هجری شمسی درگذشت، کشت و تولید چای رفته رفته در گیلان گسترش یافت و امروز یکی از منابع مهم درآمد ملی است.

چای بر سه نوع است: چای تخمیر نشده یا سبز، چای نیمه تخمیر شده یا نیمه سبز (که در زبان‌های اروپایی با نام چینی‌اش اولانگ - oolong - شناخته می‌شود)، و چای تخمیر شده یا سیاه. ما ایرانیان

عموماً چای سیاه مصرف می‌کنیم و آن را ساده و نسبتاً کم رنگ در ظرف بلوری کوچکی، که اصطلاحاً «استکان کمر باریک» نامیده می‌شود، می‌نوشیم. در صفحات شمال و مرکز کشور چای شیرین خاص صبحانه است و در باقی ساعات‌های روز چای تلخ (یعنی همراه با یکی دو حبه قند) صرف می‌شود. اوقات معین صرف چای صبح و بعد از نهار و عصر است، و پاره‌ای از مردم، به‌ویژه کارگران، کمابیش هر ساعتی یکی دو استکان چای می‌نوشند.

چای حاوی ماده محرک و بیدارکننده‌ای است به نام تئین (theine) که از لحاظ شیمیایی با کافئین (caffeine) موجود در قهوه تفاوتی ندارد، ولی مقدار تئین در چای از مقدار کافئین در قهوه کمتر است. زیاد نوشیدن چای، به‌ویژه نزد کسی که عادت نداشته باشد، ممکن است باعث بروز حالت عصبی و بی‌خوابی بشود.

چای سیاهی که ما مصرف می‌کنیم یا ایرانی است یا خارجی، یا مخلوطی از این دو. در هر صورت رنگ و عطر چای دو کیفیتی هستند که هنگام انتخاب یا مخلوط کردن چای در نظر گرفته می‌شوند. چیزی که کمتر به آن توجه می‌شود مزه چای است، که به مقدار ماده گسی به نام تانن (tannin) در چای بستگی دارد. رنگ و عطر و مزه همیشه در یک نوع چای جمع نمی‌شوند؛ به این دلیل علاقه‌مندان چای معمولاً دو یا سه نوع چای را به اندازه‌های دل‌خواه با هم مخلوط می‌کنند تا چای مطلوب خود را به دست آورند. نوعی چای سیاه بسیار معطر هم در بازار عرضه می‌شود که به نام «عطر چای» معروف است و آن را با چای عادی مخلوط می‌کنند. از آنجا که عطر چای ممکن است مقداری مواد عطری شیمیایی داشته باشد، در مصرف آن باید جانب احتیاط را نگه داشت. اگر چای عطر و مزه کافی داشته باشد، با چند قطره کارامل سیاه (← صفحه ۲۱۳) می‌توان رنگ آن را قوی‌تر کرد.

گذشته از رنگ و عطر و مزه، چای خشک برحسب درشتی و ریزی هم تقسیم‌بندی می‌شود. چای درشت از برگ پایین شاخه چای به دست می‌آید، که نسبتاً خشن است و عطر و مزه کمتری دارد، ولی ممکن است رنگ آن قوی باشد. برگ بالای شاخه، که ریزوناژک است و عطر و مزه بیشتری هم دارد، در روند آماده کردن چای خرد می‌شود و به صورت چای شکسته درمی‌آید. نوعی چای هم تولید می‌شود که برگ‌های آن پیچیده شده و به صورت دانه‌های ریزی درآمده‌اند. این نوع چای را باروتی و ساچمه‌ای می‌نامند — ظاهراً به مناسبت شباهت به دانه‌های باروت و ساچمه — بگذریم از این که آخرین کسانی که دانه‌های باروت را دیده‌اند مدت‌ها پیش در گذشته‌اند. دانه‌های چای باروتی و ساچمه‌ای پس از دم کشیدن باز می‌شوند و به صورت برگ‌های پهن درمی‌آیند. در بازار ایران تا سال‌های اخیر چای ریز و باروتی کمتر خریدار داشته و مشتری بیشتری طالب چای درشت بوده است.

دم کردن چای



از جنس چای که بگذریم، عوامل دیگری که در کیفیت چای تأثیر دارند عبارت‌اند از آب، ظرف (کتری و قوری)، و شیوه دم کردن.

با آب سخت (آبی که دارای املاح قلیایی است و صابون در آن خوب کف نمی‌کند) چای خوب نمی‌توان درست کرد. البته هر شهری آب خاص خود را دارد که باید با آن ساخت (آب تهران و بسیاری از شهرهای ماعالی است)؛ آنچه در مورد آب چای می‌توان رعایت کرد این است که تازه جوش باشد؛ آبی که یک بار جوشیده و درکتری مانده است به نظر بسیاری از نوشندگان چای برای دم کردن چای مناسب نیست. به نظر همین جماعت کتری لعابی یا فولاد زنگ نزن بهتر از کتری آلومینیومی است. قوری چینی هم از این جهت که تصرفی در رنگ چای نمی‌کند از قوری فلزی بهتر است. پاره‌ای از نوشندگان شستن چرم چای را از درون قوری لازم نمی‌دانند، زیرا معتقدند که این چرم لایه‌ای از جنس خود چای بر دیواره قوری تشکیل می‌دهد که در حقیقت بهترین ظرف برای دم کردن چای است. در این باره، نگارنده برای اظهار نظر صلاحیتی در خود نمی‌بیند.

آبی که روی چای خشک ریخته می‌شود باید در نقطه جوش باشد، و تا چند لحظه بعد هم حرارت آن نباید زیاد پایین بیفتد. بنابراین پیش از ریختن آب جوش در قوری باید قوری را گرم کنیم. برای گرم کردن قوری یا باید آن را روی کتری بگذاریم تا با بخار آب گرم شود، یا آن که پیش از ریختن چای کمی آب جوش در قوری بگردانیم.

هنگام ریختن آب جوش روی چای خشک اگر قوری به اندازه کافی گرم باشد و حرارت آب پایین نیفتد، برگ چای روی آب شناور می‌شود، یا به اصطلاح نوشندگان چای روی آب لشکر می‌بندد. هستند نوشندگانی که عقیده دارند چایی که لشکر نبندد به درد نمی‌خورد. دم کردن چای به این معنی است که حرارت آب را کمایش در همان درجه‌ای که هست نگه داریم تا وقتی که «لشکر» چای رفته رفته در قوری ته نشین شود. این کار، بسته به جنس چای و حرارت آب، از ده دقیقه تا نیم ساعت طول می‌کشد.

برای حفظ حرارت قوری می‌توان آن را روی درکتری یا سماور گذاشت (کتری‌هایی در بازار هست که جایی برای قوری روی در آن‌ها ساخته شده است). زیر دم کنی یا نزدیک شعله آتش هم حرارت قوری کمایش محفوظ می‌ماند. در هر حال منظور این است که برگ چای چند دقیقه در آب از جوش افتاده شناور باشد؛ ولی چنان که همه می‌دانند جوشیدن باعث تلخی و تندی چای می‌شود. در ایران رسم بر این است که چای را در قوری پُررنگ درست می‌کنند و هنگام ریختن آن در استکان به اندازه دل‌خواه به آن آب می‌بندند. ولی برخی از نوشندگان عقیده دارند که چای را باید به همان رنگی که می‌نوشیم در قوری دم کنیم و ریختن آب جوش در استکان چای فقط به مقدار اندک جایز است.

◀ چای تازه دم را باید هرچه زودتر نوشید؛ چای مانده لطف و کیفیت چای تازه دم را ندارد.

چای‌های دیگر



چای فقط یکی از گیاهانی است که دم کرده آن را می‌توان نوشید؛ گیاهان فراوان دیگری هم

هستند که می‌توانند جای چای را بگیرند، و بعضی از مراجع پزشکی برای آن‌ها فوایدی هم ذکر می‌کنند. دستور دم کردن این گیاهان کمابیش مانند دستور چای است. بعضی از این گیاهان به صورت کیسه چای (tea bag) هم در بازار عرضه می‌شوند، که باید در فنجان آب داغ انداخت. مهم‌ترین این چای‌های غیر متعارف که بعضی از آن‌ها به نام ترش شناخته می‌شوند، این‌ها هستند:

«چای افسنتین: گل افسنتین را مانند چای دم می‌کنند و می‌نوشند. برای این گیاه در طب قدیم خواص زیادی قایل بوده‌اند.

«چای بابونه: گیاهی است خودرو که دم کرده آن را آرام‌بخش و مسکن درد معده می‌دانند.

«چای بهار نارنج: شکوفه درخت نارنج است؛ دم کرده بهار نارنج تازه یا خشک نوشیدنی معطری است؛ اطبای قدیم آن را برای قلب مفید می‌دانستند.

«چای به‌لیمو (وربن): برگ معطری است که مانند چای دم می‌کنند. هنگام ریختن، می‌توان لیوان را با یک برگ به‌لیمو آرایش کرد.

«چای دارچین: دارچین قلم را در قوری آب جوش دم می‌کنند و بدون شکر می‌نوشند. (چای دارچین به ویژه در هوای سرد می‌چسبد.)

«چای زعفران: زعفران را به مقدار اندک مانند چای دم می‌کنند و می‌نوشند. (در این باره نگاه کنید به قهوه زعفران، صفحه ۴۴۳.)

«چای زنجبیل: مانند چای دارچین است.

«چای سبز: برگ چای تخمیر نشده است که معمولاً با چند دانه تخم هل سبز دم می‌کنند.

«چای گل زیزفون (تیول): دم کرده گل معطر درختی است به همین نام که برای درمان ناراحتی‌های کلیه و مثانه می‌نوشند.

«چای نعنا: دم کرده برگ نعنا تازه است که با اندکی قند شیرین می‌شود.

«چای نیمه سبز: دم کرده چای نیمه تخمیر شده یا همان اولانگ چینی است، که مانند چای سبز نوشیده می‌شود.

«چای آویشن: دم کرده آویشن شیرازی است که بر دو نوع است: آویشن پهنو و آویشن درازو، این چای را برای رفع نفخ می‌نوشند.

«چای استخودوس (یا «استوقدوس»): دم کرده گیاهی است از تیره نعنائیان که برگ آن معطر و دانه‌هایش لعاب‌دار است. در طب قدیم آن را «گرم و خشک» می‌دانستند.

«شیر و چای: انگلیسی‌ها معمولاً چای را با کمی شیر سرد می‌نوشند و این رسم را احتمالاً از هندوستان گرفته‌اند. کمی شیر سرد یا گرم و شکر به فنجان چای اضافه کنید و هم بزنید.

ترش



ترش در واقع نوعی شربت است که داغ و در استکان کوچک نوشیده می‌شود، و ظاهراً تا پیش

از رونق گرفتن چای از نوشیدنی‌های رایج مردم ما بوده است و به ویژه در اداره‌ها بسیار مصرف می‌شده. ترش را همیشه شیرین می‌نوشند؛ می‌توان کمی شکر یا نبات در قوری ریخت یا آن که ترش را در استکان شیرین کرد. ترش‌هایی که مرسوم بوده این‌هاست:

« به چای: ترکیبی است از به رندیده و لیموی خشک، که مانند چای سیاه دم می‌کنند.
« ترش آلبالو: نیم پیمانه آلبالوی دم گرفته و شسته را با ۲ پیمانه آب و یکی دو گردو نبات در قوری بجوشانید تا آب رنگ بگیرد.

« ترش تمرگجرات (چای سرخ): گیاه بسیار ترشی است که باید به مقدار اندک مانند چای سیاه در آب جوش دم کرد.

« ترش گل گاوزبان و سنبل‌الطیب: یک مشت گل گاوزبان را با یک انگشت سنبل‌الطیب و یک لیموی عمانی تخم گرفته و ۱ گردو نبات در قوری بریزید، روی آن آب جوش ببندید و ۱۰ دقیقه روی سماور یا زیر دم‌کنی بگذارید؛ سپس با صافی در استکان بریزید، و اگر خواستید بنوشید. (این ترش را قدما مقوی قلب می‌دانستند.)

چای و یخ



چای و یخ (iced tea) نوشیدنی سردی است که از امریکا برخاسته است ولی امروز در سایر جاهای جهان هم نوشندگانی دارد. چند تکه یخ در یک لیوان بزرگ بیندازید و یک پیمانه چای کم رنگ با ۱-۲ قاشق شکر و اندکی آب لیموی تازه در آن بریزید و هم بزنید. لیوان چای و یخ را غالباً با یک بُرش لیمو یا یک شاخه نعناع تازه آرایش می‌کنند.

قیماق چای (افغانستان)

۶-۸ فنجان



چای سبز	۶ قاشق م
شیر	۲ پیمانه
سرشیر	۸ قاشق
شکر	۴-۸ قاشق
تخم هل سبز، ساییده	۱ قاشق م

▼ این چای را در افغانستان با دنگ و فنگ فراوان درست می‌کنند و با نان روغنی یا کلوچه برنجی به عنوان عصرانه می‌خورند - البته نه هر روز و نه در هر سال و زمانه‌ای.

۴ پیمانه آب در دیگچه بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. چای سبز را اضافه کنید، آتش

را کم کنید و ۵ دقیقه بجوشانید تا چای رنگ پس بدهد. آنگاه چای را از صافی بگذرانید و در دیگچه دیگری بریزید. چند بار - ۲۰-۲۵ بار - چای را از ارتفاع ۲ وجبی از این دیگچه در آن دیگچه بریزید تا کف کند و رنگ آن تیره شود. سپس دیگچه چای را روی آتش ملایم بگذارید تا به جوش بیاید.

شیر را در دیگچه دیگری روی آتش ملایم به جوش بیاورید و روی چای بریزید. شکر و هل را اضافه کنید و هم بزنید. آنگاه شیر چای را در فنجان بریزید و روی هرفنجان ۱ قاشق سرشیر بگذارید.

کُمبوجای



کُمبوجا (kombucha) نوشابه گوارایی است که بر اثر فعالیت نوعی قارچ در چای کم رنگ به دست می آید. این نوشابه سرد نوشیده می شود و مزه آن به شربت سکنجبین بی شباهت نیست. کُمبوجای قرن ها پیش در چین کشف شده و از آنجا به کره و ژاپن رفته و در قرن حاضر به روسیه و اروپای شرقی هم رسیده است. چینی ها برای این نوشابه خواص درمانی فراوانی ذکر می کنند، که بیشتر آن ها مربوط به سوخت و ساز (متابولیسم) بدن و تصفیه خون از ترشحات سمی و رسوب چربی و مانند این هاست.

قارچ کُمبوجای در واقع یک قارچ نیست، بلکه مجموعه ای از چند نوع قارچ و باکتری است که همزیستی طبیعی دارند. شرط لازم برای درست کردن کُمبوجای به دست آوردن مقداری از این قارچ است (← کفیر، صفحه ۴۵۵)؛ قارچ کُمبوجای هم مانند قارچ کفیر قابل تقسیم است. برای درست کردن کُمبوجای در قدم اول باید چند روز چای باقی مانده را صاف کنید و نگه دارید، سپس با اضافه کردن آب داغ کافی آن را به صورت چای کم رنگی در آورید. به هر لیتر از این چای ۱۰۰-۱۲۵ گرم شکر اضافه کنید و هم بزنید تا حل شود. بگذارید حرارت آن به ۳۶ درجه سانتی گراد (حدود حرارت بدن) پایین بیاید. چای را در ظرف بلوری یا چینی شسته و خشک کرده ای بریزید، قارچ را به آن اضافه کنید و در جای معتدل (۲۰-۲۳ درجه سانتی گراد) بگذارید. قارچ کُمبوجای برای رشد به آرامش و هوای تازه نیاز دارد. اگر حرارت محیط از ۱۴ درجه سانتی گراد پایین تر یا از ۳۰ درجه بالاتر برود قارچ از فعالیت می افتد.

پس از ۸ روز کُمبوجای آماده است؛ آن را صاف کنید و در یخچال نگه دارید.

هنگام رسیدن کُمبوجای قشر نازکی از قارچ روی قشر پیشین تشکیل می شود. پیش از صاف کردن نوشابه قشر تازه را بردارید و در محلول چای و شکر بگذارید. قشر پیشین را دور بیندازید.

« به جای شکر می توان شیره انگور، شیره خرما، یا عسل به کار برد.

« لازم است به خوانندگان هشدار بدهیم که در سال های اخیر تردیدهایی در باره خواص بهداشتی یا ضد بهداشتی کُمبوجای بیان شده است، ولی طبیعی است که این مطالب از دامنه بحث کتاب آشپزی بیرون است و ما متعرض آن ها نمی شویم.

قنداغ و گلاب نبات



پیش از آمدن چای مردم ما صبحانه را با نوشیدن یکی دو استکان شیرگرم یا قنداغ یا گلاب داغ (که گلاب نبات هم نامیده می‌شد) آغاز می‌کردند، و هنوز هم هستند کسانی که این کار را می‌کنند. برای درست کردن قنداغ، یکی دو حبه قند در استکان بیندازید و آب داغ روی آن بریزید. گلاب داغ را معمولاً در قوری درست می‌کنند، به این ترتیب که یک پیمانه گلاب و یک یا دو پیمانه آب در قوری می‌ریزند و به اندازه یک گردو یا کمی بیشتر نبات در آن می‌اندازند و قوری را کنار آتش می‌گذارند تا خوب داغ شود و نبات را حل کند. گلاب نبات را مثل چای در استکان می‌نوشند.

قهوه زعفران (شوشر)



- | | |
|----------|----------------|
| ۱ قاشق چ | زعفران، ساییده |
| ۱ قاشق چ | هل، ساییده |
| ۳ پیمانه | گلاب |
| ۶ قاشق | شکر |

▼ اولین نکته‌ای که درباره این نوشیدنی گرم باید بدانیم این است که چیزی جز زعفران دم کرده نیست و هیچ ربطی به قهوه ندارد (قهوه در زبان عربی به معنای نوشیدنی بوده است). به هر حال، این نوشیدنی داغ و شیرین را مردم شوشر در مراسم خواستگاری درست می‌کنند. هرگاه در خانه عروس قهوه زعفران برای کسان داماد آوردند، معنایش این است که جواب خانواده عروس مثبت است و همه باید تردماغ و شیرین کام شوند.

همه مواد را در قوری یا کتری کوچکی بریزید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید. سپس روی قوری دم‌کنی بگذارید، آتش را خاموش کنید و بگذارید «قهوه» ۳-۴ دقیقه دم بکشد. در استکان کمرباریک بریزید و داغ برای خواستگاران ببرید.





فصل بیست و پنجم: قهوه، کاکائو

قهوه خشک صورت برشته و ساییده میوه لوبیا مانند درختی است که در اصل بومی مناطق استوایی آفریقا بوده است؛ گویا بومیان آفریقا از روزگار قدیم دانه‌های برشته قهوه را می‌جویده و می‌خورده‌اند.

نخستین بار در قرن چهاردهم میلادی بازرگانان عرب قهوه را از سواحل شرقی آفریقا به یمن می‌برند، و از آن زمان به بعد یمن به صورت مرکز صدور این کالای نوظهور به شهرهای بزرگ خاورمیانه، یعنی دمشق و شام و حلب و بغداد و سپس قاهره و استانبول، درمی‌آید. یک قرن بعد نوشیدن قهوه جزو عادت‌های ثابت اعیان ترکیه عثمانی بوده است، به طوری که در سال ۱۶۶۹، وقتی که سفیر سلطان عثمانی، شخصی موسوم به سلیمان آقا، به دربار لویی چهاردهم می‌رود، نمی‌تواند بدون قهوه مسافرت کند. در خانه سلیمان آقا در پاریس رجال و خانم‌های دربار فرانسه با رسم نوشیدن قهوه آشنا می‌شوند و چندی بعد برای خود از خاورمیانه قهوه به پاریس وارد می‌کنند. همچنین، در جنگ‌های مکرری که در قرن‌های شانزدهم و هفدهم میلادی میان امپراتوری عثمانی و امپراتوری اتریش و مجارستان جریان داشته، سربازان ترک قهوه نوشیدن را در قلمرو هابسبورگ رواج می‌دهند و از آنجا این رسم به ایتالیا و آلمان هم سرایت می‌کند. نخستین قهوه‌خانه یا کافه اروپا در اوایل قرن هفدهم در بندر ونیز، که پایگاه ورود قهوه به اروپا بوده است، باز می‌شود. سپس هلندی‌ها و انگلیسی‌ها نهال قهوه را به مستعمرات خود، هندوستان و سیلان و جاوه، می‌برند و از آنجا کشت و پرورش قهوه به آمریکای مرکزی و جنوبی هم گسترش می‌یابد. امروزه بیشترین مقدار قهوه در آمریکای جنوبی تولید می‌شود و بزرگ‌ترین مصرف‌کننده آن آمریکای شمالی است.

از روزی که ملت‌های اروپایی با قهوه آشنا شده‌اند تا امروز درباره این نوشیدنی جرو بحث بی‌پایانی میان مردم فرانسه و ایتالیا و اتریش و مجارستان و لهستان و یونان جریان داشته است — بر سر این که چه قومی قهوه را زودتر کشف کرد و چه کسانی یک فنجان قهوه را بهتر درست می‌کنند. از میان ملت‌های بزرگی که در این بحث شرکت ندارند، یکی ملت انگلیس است، که به توسعه کشت و تولید و فروش قهوه قناعت کرده است و در نحوه دم کردن آن ادعایی ندارد؛ دیگری ملت

ایران است، که هرگز علاقه زیادی به قهوه نشان نداده است. در قرن گذشته در قهوه‌خانه‌های ایران جای به سرعت جای قهوه را گرفت و از قهوه چیزی جز نام باقی نماند، به طوری که در جامعه ما، از اقلیت‌های ارمنی و آسوری که بگذریم، رسم قهوه نوشیدن به مجالس سوگواری منحصر شد — آن هم به صورت تقلید ناقصی از قهوه عربی.

امروز البته این طور نیست. گذشته از قهوه ترک، که بسیاری از ما، شاید پاره‌ای به سائقه «فال قهوه»، نوشیدن آن را از هم میهنان ارمنی و آسوری خود یاد گرفته‌ایم، اشکال گوناگون قهوه اروپایی — قهوه فرانسه، شیرقهوه، اسپرسو، کاپوچینو، قهوه فوری، کافه گلاسه — میان ما نوشنده فراوان پیدا کرده است.

قهوه را اساساً به دو صورت درست می‌کنند: با دُرد و بی دُرد یا صاف شده. قهوه عربی و قهوه ترک با دُرد است (دستور آن‌ها در زیر می‌آید). قهوه عربی سیاه‌رنگ و تلخ است؛ رنگ قهوه ترک روشن و مزه آن کمی شیرین است و هردو را در فنجان‌های کوچک می‌نوشند. در میان عرب‌ها هرکسی اندازه خود را می‌داند و ممکن است از یک تا سه تَه فنجان از قهوه تلخ و بسیار قوی عربی بنوشد؛ بیش از این معمولاً دور از نزاکت شناخته می‌شود. در میان عرب‌ها نوشیدن قهوه ترک هم مرسوم است.

اروپاییان ظاهراً از همان روزهای نخست به این نتیجه رسیدند که بهتر است دُرد قهوه را از آب جدا کنند، و به این جهت قهوه اروپایی همیشه درشت‌تر از قهوه عربی و ترک ساییده می‌شود. واقعیت این است که ماده رنگی و عطری و مؤثر قهوه برشته و ساییده به محض تماس با آب جوش آزاد می‌شود؛ به این دلیل قهوه، برخلاف چای، نیازی به دم کردن ندارد. این نکته‌ای است که در طرز تهیه قهوه ترک در نظر گرفته شده است؛ ولی، چنان که اشاره شد، در اروپا دُرد را از قهوه جدا می‌کنند و فقط شیره صاف آن را می‌نوشند. مردم امریکای جنوبی و شمالی هم همین شیوه را از اروپاییان آموخته‌اند.

در نیمه دوم قرن حاضر قهوه فوری هم در بازار اروپا و امریکا عرضه شده است. این قهوه شیره تبخیر شده قهوه صاف است و نیازی به قهوه جوش ندارد، زیرا که با حل کردن کمی از آن در یک فنجان آب داغ یک فنجان قهوه آماده به دست می‌آید.

قهوه فوری در ابتدا در میان قهوه‌نوشان مخالف فراوان داشت، زیرا که به نظر آن‌ها مزه و عطر آن با قهوه «واقعی» قابل قیاس نبود؛ ولی با پیشرفت فن تولید قهوه فوری امروز دیگر فاصله میان این دو نوع قهوه به اندازه نخستین روزهای قهوه فوری نیست — اگرچه بسیاری از قهوه‌نوشان بر مخالفت خود با قهوه فوری باقی هستند.

ماده مؤثر قهوه الکالوئیدی است به نام کافئین، که محرک دستگاه عصبی و قلب است. به این دلیل نوشیدن قهوه غلیظ یا زیاد، به ویژه نزد کسانی که عادت ندارند، ممکن است موجب بی‌خوابی یا تپش قلب بشود. در میان قهوه‌های فوری نوعی قهوه بدون کافئین هم هست، که طبعاً

آثار قهوه کافئین دار را ندارد (قهوه غیرفوری کافئین گرفته هم تولید می شود، ولی در بازار ایران مشکل به دست می آید).

در اروپا در مواقع کمبود قهوه، مانند سال های جنگ جهانی اول و دوم، مواد دیگری دست قهوه می زدند یا به جای قهوه مصرف می کردند. یکی از این مواد ریشه گیاهی است به نام کاسنی، از خانواده همان آندیوی که با آن سالاد درست می کنند. ریشه برشته و ساییده کاسنی (که به فرانسه شیکوره (chicorée) و به انگلیسی چیکوری (chicory) نامیده می شود) مزه خاصی به قهوه می دهد که در اروپا بسیاری از نوشندگان قهوه با آن اُخت شده اند؛ این است که در بسیاری از قهوه فروشی های اروپا ریشه کاسنی برشته و ساییده هم عرضه می شود و نوشندگان قهوه آن را به مقدار دل خواه به قهوه خود اضافه می کنند. یک فایده این کار آن است که مقدار کافئین هر فنجان قهوه را کاهش می دهد و در عین حال رنگ و مزه قهوه را حفظ می کند.

ریشه کاسنی در ایران جزو گیاهان دارویی است و از هر عطاری معتبری می توان خرید، ولی البته برشته کردن و ساییدن آن با خود ماست.

تفاله قهوه را نباید دور ریخت: چون برای گرفتن بوی زهم و سایر بوهای نامطبوع هنگام شستن دست ماده بسیار مؤثری است. همچنین، تفاله قهوه را برای رنگ کردن مو هم می توان به کار برد.

قهوه اسپرسو (ایتالیا)



قهوه اسپرسو را نخستین بار در ایتالیا درست کرده اند (espresso به ایتالیایی یعنی فوری). برای درست کردن این قهوه بخار آب را با فشار از روی قهوه خشک می گذرانند و شیرۀ غلیظ قهوه را، که به این ترتیب در آب نزدیک به صد درجه حرارت حل می شود، مستقیماً در فنجان می ریزند. این کار دستگاه ویژه ای لازم دارد که در بعضی از کافه ها می بینیم، ولی نوع کوچک و خانگی آن هم تولید می شود. طرز استفاده از این دستگاه روی کتابچه همراه با آن نوشته شده است. اساس آن عبارت است از پُر کردن سید دستگاه از قهوه خشک، به جوش آوردن آب در مخزن، گذاشتن فنجان زیر شیر، و پایین کشیدن اهرم آن. قهوه اسپرسوی خشک از قهوه فرانسه کمی نرم تر است و رنگ آن قهوه ای سوخته است، زیرا که دانه آن بیشتر برشته می شود.

قهوه اسپرسو معمولاً در فنجان های کوچک پیش از ظهر یا بعد از ناهار می نوشند.

قهوه ترک



۶ قاشق م شکر ۷ فنجان کوچک آب سرد

▼ قهوه جوش قهوه ترک ظرفی است با دهانه تنگ و دسته بلند، که از ۲ تا ۶ فنجان کوچک (یا گاهی بیشتر) ظرفیت دارد. از آنجا که ذرات قهوه ترک در آب شناور است و زود ته نشین می شود، این قهوه را غالباً سر میز با چراغ الکلی درست می کنند تا میان ریختن قهوه و نوشیدن آن زیاد فاصله نیفتد. قهوه ترک خشک به نرمی آرد و به رنگ قهوه ای نسبتاً باز است. این قهوه را معمولاً با شکر درست می کنند، ولی نوشندگان قهوه شناس آن را بدون شکر ترجیح می دهند.



قهوه و شکر را در قهوه جوش بریزید، آب را به آن اضافه کنید و هم بزنید. قهوه جوش را روی آتش بسیار ملایم بگذارید و بالای سرش بایستید تا قهوه کف کند و بالا بیاید. در لحظه پیش از سررفتن قهوه، قهوه جوش را از روی آتش بردارید. اول کف قهوه را با قاشق چای خوری بردارید و در فنجان ها سرشکن کنید، سپس قهوه را با قاشق هم بزنید و در فنجان ها بریزید. قهوه ترک نباید بجوشد.

◀ در ترکیه معمولاً این قهوه را با آب یخ و شیرینی (غالباً راحت الحلقوم) به نوشندگان تعارف می کنند.

قهوه عربی

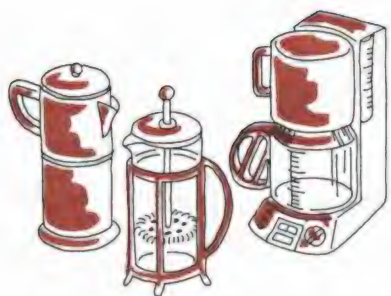


برای قهوه عربی دانه های قهوه را آن قدر بو می دهند تا سیاه رنگ شود، سپس به صورت گرد نرمی می ساینند. درست کردن آن به این صورت است که برای هر فنجان قهوه یک قاشق قهوه ساییده و یک فنجان کوچک آب سرد در قهوه جوش می ریزند و آن را کنار آتش می گذارند؛ همین که آب به جوش آمد قهوه جوش را کمی از آتش دور می کنند تا نجوشد؛ سپس باز به آتش نزدیک می کنند تا به جوش بیاید. این کار چندبار تکرار می شود تا قهوه سیاه و غلیظی به دست آید. این قهوه به مقدار کم و تلخ نوشیده می شود.

قهوه فرانسه



آنچه در میان ما به نام قهوه فرانسه معروف است در واقع قهوه ساده ای است که با ریختن آب



جوش روی قهوه ساییده و صاف کردن آن پس از چند لحظه به دست می‌آید و در فنجان‌های نسبتاً بزرگ، با شیر یا بدون شیر، شیرین یا تلخ، نوشیده می‌شود. قهوه فرانسۀ خشک به درشتی شکر و به رنگ قهوه‌ای سیر (نه سوخته) است. برای هر فنجان قهوه فرانسۀ ۱-۲ قاشق غذاخوری پُر قهوه لازم است. برای درست کردن این قهوه چند جور وسیله ساخته‌اند، که مهم‌ترین آن‌ها عبارت‌اند از:

☞ قهوه جوش صافی دار. این قهوه جوش دو مخزن و یک صافی دارد. قهوه خشک را در صافی (که ممکن است فلزی یا کاغذی باشد) می‌ریزند، و آب را در مخزن اول. در این مخزن آب به جوش می‌آید و پس از گذشتن از صافی به صورت قهوه صاف یا چکیده (فیلتره) در مخزن دوم جمع می‌شود. این قهوه جوش ممکن است شعله‌ای یا برقی باشد. انواع قهوه جوش صافی دار به اندازه‌های متفاوت در بازار عرضه می‌شود.

☞ قهوه جوش دو طبقه. این قهوه جوش هم دو مخزن دارد، که یکی روی دیگری سوار می‌شود. در مخزن رو ظرف سبب ماندنی هست که قهوه خشک را در آن می‌ریزند. وقتی که قهوه جوش را روی شعله آتش می‌گذارند آب در مخزن زیر به جوش می‌آید و از لوله‌ای بالا می‌رود و پس از گذشتن از وسط سبب روی قهوه می‌ریزد و در مخزن رو جمع می‌شود. این قهوه جوش هم ممکن است شعله‌ای یا برقی باشد.

☞ قهوه جوش ساده. در واقع نوعی کتری فلزی است که ظرف سوراخ داری توی آن جا می‌گیرد. آب را در کتری و قهوه خشک را در این ظرف سوراخ دار می‌ریزند. آب جوش شیرۀ قهوه را حل می‌کند و تفالۀ قهوه توی ظرف سوراخ دار می‌ماند.

قهوه فرانسۀ را بدون وسیله ویژه هم می‌توان درست کرد، و حقیقت این است که کیفیت آن هم چندان تفاوت نمی‌کند. برای درست کردن مثلاً چهار فنجان قهوه، چهار و نیم فنجان آب در کتری بریزید و روی آتش به جوش بیاورید. یک صافی سیمی روی یک کاسه بگذارید و یک پارچه متقال شسته یا دستمال کاغذی در آن پهن کنید. چهار قاشق قهوه خشک در این پارچه بریزید. آب جوش را هم آهسته روی قهوه بریزید و صبر کنید تا قهوه چکیده در کاسه جمع شود. سپس قهوه را که طبعاً قدری سرد شده است روی آتش داغ کنید.

☞ شیر و قهوه: به قهوه فرانسۀ (← صفحه ۴۴۷) کمی شیر، با شکر یا بدون آن، اضافه کنید.

موکا



موکا (moka) قهوه‌ای است که اندکی کاکائو به آن اضافه شده است. برای درست کردن موکا کافی

است یک تکه شکلات تلخ یا شیرین در فنجان قهوه بیندازید و هم بزنید.

کاپوچینو



کاپوچینو (capuccino) نوعی شیر قهوه ایتالیایی است. کاپوچین نام فرقه‌ای از راهبان کاتولیک است که معمولاً چهره رنگ پریده‌ای دارند و کلاه سیاهی به سر می‌گذارند. دستگاه اسپرسو مخزنی دارد که از آنجا بخار را با فشار روی شیر می‌ریزد، به طوری که شیر کف می‌کند و در دهانه فنجان بالا می‌آید. سپس قهوه اسپرسو را به فنجان اضافه می‌کنند و روی شیر کف کرده گردی از کاکائو و دارچین، و گاهی هم جوز بویا، می‌پاشند. به نظر ایتالیایی‌ها به این ترتیب فنجان شیر قهوه شبیه قیافه راهبان کاپوچین می‌شود.

قهوه و نعنا



- | | |
|----------|-------------------------|
| ۱ پیمانه | قهوه فرانسه داغ (← ۴۴۷) |
| ۱ قاشق | شکر |
| ۲ قاشق | عرق نعنا |
| ۱ شاخه | نعنای تازه |
| | یخ کوبیده |

قهوه و شکر و عرق نعنا را در لیوان پُر از خرده یخ بریزید و شاخه نعنا را هم در آن بگذارید. به جای عرق نعنا می‌توانید یک قرص نعنا در این قهوه بیندازید.

◀ این قهوه را با قهوه فوری هم می‌توان درست کرد.

◀ قهوه و نعنا را در هوای گرم برای خنک شدن و رفع خستگی می‌نوشند.

قهوه ویخ (فراپه)



- | | |
|----------|-------------------------|
| ۱ پیمانه | قهوه فرانسه خنک (← ۴۴۷) |
| ۱ قاشق | شکر |
| | یخ، خرد کرده |

▼ «فراپه» (frappé) در زبان فرانسه به معنای کوبیده یا زده است، و منظور از قهوه فراپه قهوه‌ای است که با یخ کوبیده سرد می‌شود. این قهوه، با آن که نام فرانسوی دارد، مانند چای و یخ از

نوشیدنی‌های تابستانی امریکایی‌هاست، و در هتل‌های بین‌المللی هم بیشتر برای خاطر امریکایی‌ها تهیه می‌شود. به هر حال اگر شما هم بخواهید قهوهٔ فراپه بنوشید درست کردن آن کار بسیار آسانی است.

قهوه و شکر و یخ را در ظرف درداری بریزید و تکان بدهید تا کف کند، سپس در لیوان بریزید و با نی بنوشید.

◀ لیوان قهوه را می‌توان با یک شاخه نعنا تازه آرایش کرد.

◀ فرض بر این است که هر چه کف این قهوه بیشتر باشد بهتر است.

کافه گلاسه

۱ لیوان

نیم پیمانه قهوهٔ فرانسه (← ۴۴۷)
۱ لیوان بستنی ساده یا شکلاتی



گلولهٔ بستنی را در لیوان بلوری بلند بیندازید و روی آن قهوهٔ فرانسه بریزید. گاهی قهوهٔ فرانسه را داغ روی بستنی می‌ریزند.

قهوهٔ مجلس ترحیم



برای هر فنجان قهوه یک فنجان آب و یک قاشق مرباخوری قهوهٔ ترک (یا قهوهٔ اسپرسو) در کتری می‌ریزند و روی آتش به جوش می‌آورند، آنگاه شعلهٔ زیر آن را کاملاً پایین می‌کشند. هنگام ریختن هر دور قهوه با قاشق توی کتری را باید هم زد. گاهی اندکی گلاب هم اضافه می‌شود. این قهوه قاعدتاً تلخ داده می‌شود، چون در واقع تقلیدی از قهوهٔ عربی است؛ اما برای شیرین کردن آن به اندازهٔ یک قاشق چای‌خوری برای هر فنجان می‌توان شکر در کتری قهوه ریخت.

کاکائو



کاکائو و شکلات هر دو کلمات زبان سرخ‌پوستان امریکای مرکزی هستند؛ اولی به معنای دانهٔ یک درخت استوایی است که شکلات از آن درست می‌شود، و دومی به معنای آب کف کرده است، و این نامی است که سرخ‌پوستان به نوعی نوشیدنی تهیه شده از کاکائو داده بودند. آنچه به نام گرد کاکائو یا تختهٔ شکلات تلخ (خالص) در بازار عرضه می‌شود شکل بوداده و ساییدهٔ دانهٔ کاکائو است، پس از گذشتن از روند آماده‌سازی معینی که موضوع بحث ما نمی‌تواند

باشد. آنچه از لحاظ ما اهمیت دارد مزه و عطر این گرد است، که در همهٔ مارک‌ها یکسان نیست. مزه و عطر خاص کاکائوی خوب فقط در بعضی از انواع اعلای دانهٔ کاکائو وجود دارد، و کیفیت گرد کاکائو یا تختهٔ شکلات بستگی دارد به این که چه مقدار از دانهٔ کاکائوی اعلا به آن زده باشند. کاکائوی خوش مزه و خوش عطر البته گران تر است، ولی در عوض مقدار کمتری از آن برای درست کردن نوشیدنی یا خوردنی شکلاتی کفایت می‌کند.

گرد کاکائو نه تنها در آب حل نمی‌شود، بلکه خمیر کردن آن با آب هم آسان نیست. از این رو درست کردن نوشیدنی شکلاتی با گرد کاکائو کار مشکلی است. اگر این گرد را اول با شکر مخلوط کنیم و سپس با کمی آب یا شیر آن را به صورت خمیر درآوریم، کار آسان تر می‌شود.

شیرهٔ شکلات



۱ پیمانه	گرد کاکائو
۳ پیمانه	شکر
۱ پیمانه	آب

▼ پایهٔ نوشیدنی‌ها و بسیاری از شیرینی‌هایی که با کاکائو درست می‌شوند مخلوطی است از کاکائو و شکر و آب، که می‌توان آن را شیرهٔ شکلات نامید. شیرهٔ شکلات را می‌توانید به ترتیب زیر درست کنید و تا چند هفته در یخچال نگه دارید:

کاکائو و شکر را باهم مخلوط کنید و در ۱ پیمانه آب حل کنید — یا چند ثانیه در مخلوط‌کن بگردانید — و روی آتش ملایم به جوش بیاورید و بگذارید خنک شود. سپس در ظرف درداری بریزید و در یخچال نگه دارید.

شیر کاکائوی داغ

۲ لیوان



نیم پیمانه	شیرهٔ شکلات (← بالا)
نیم پیمانه	آب
۱ پیمانه	شیر
اندکی	جوز بويا یا میخک، ساییده

▼ این نوشیدنی گرم کننده و پرکالری که به زبان فرانسه «شُکلا» نامیده می‌شود، در هوای سرد، به ویژه پس از ورزش، می‌تواند برای جوانان و خردسالان بسیار مطبوع باشد.

شیره شکلات و آب و شیر را در ظرفی بریزید و روی آتش ملایم هم بزنید تا به جوش بیاید. آنگاه در لیوان دسته دار بریزید و روی لیوان را با گرد جوز بویا یا میخک آرایش کنید.

◀ گاهی مقدار بسیار اندکی نمک هم به این نوشیدنی می زنند.

◀ برای «تقویت» این نوشیدنی می توانید به هر لیوان ۱ زرده تخم مرغ اضافه کنید. برای این کار باید زرده را با مقداری شیر و لرم بزنید و پس از آن که ظرف را از روی آتش برداشتید مخلوط را در آن بریزید و هم بزنید.

شیرکاکائوی سرد

۲ لیوان



شیره شکلات (← ۴۵۱)	نیم پیمانه
شیر	۱ پیمانه
شکر یا عسل	۱-۲ قاشق
جوز بویا یا دارچین، ساییده	اندکی
یخ	

▼ این نوشیدنی هم طبعاً به اندازه شیرکاکائوی داغ کالری و ارزش غذایی دارد، و خردسالان عموماً آن را بیشتر دوست دارند. به هر لیوان آن هم می توانید یک زرده تخم مرغ اضافه کنید، بدون آن که نوشنده خردسال تفاوت مهمی در مزه آن حس کند.

سه ماده اول را با هم مخلوط کنید یا چند ثانیه در مخلوط کن بگردانید؛ آنگاه با یخ در لیوان بریزید و روی لیوان را با گرد دارچین یا جوز بویا آرایش کنید.





فصل بیست و ششم: دوغ

دوغ، یعنی ماست رقیق شده در آب سرد با اندکی نمک، رایج‌ترین نوشیدنی ایرانی است و شاید به همین دلیل نیازی به دستور تهیه نداشته باشد. با این حال می‌توان یادآوری کرد که اولاً ماستِ دوغ باید کمی ترش باشد وگرنه دوغ بی‌مزه می‌شود؛ ثانیاً دوغی که از ماست چکیده درست شده باشد مزهٔ بهتری دارد.

دوغ ساده



۱ پیمانه ماست چکیده را با کمی آب شل کنید، سپس ۴-۵ پیمانه آب سرد و اندکی نمک اضافه کنید و هم بزنید. اگر دوغ را چند ثانیه در مخلوط‌کن بگردانید کرهٔ آن جدا می‌شود و روی لیوان می‌ایستد.

« دوغ ساده را می‌توان به صورت سبک (رقیق) و سنگین (غلظت) درست کرد. معروف است که دوغ سبک خستگی را رفع می‌کند و دوغ سنگین خواب آوراست.

دوغ سبز



یک خیار پوست گرفته و خرد کرده را با اندکی نعنای خشک چند ثانیه در مخلوط‌کن بگردانید تا خمیر شود، سپس ۲-۳ پیمانه دوغ اضافه کنید و چند ثانیهٔ دیگر بگردانید.

دوغ سبزی معطر



در سرزمین ما سبزی معطر فراوان است و در هر آشپزخانه‌ای مقداری از این سبزی‌ها به صورت خشک نگه داری می‌شود. بسیاری از این سبزی‌های خشک را می‌توان به صورت درشت یا کف‌مال یا ساییده به دوغ ساده اضافه کرد. این دوغ را باید دست کم یک ساعت خواباند تا عطر

سبزی در دوغ حل شود و دوغ سبزی معطر به دست آید. معروف‌ترین این دوغ‌ها به قرار زیرند:

◀◀ دوغ پونه

◀◀ دوغ کاکوتی

◀◀ دوغ کرفس کوهی

◀◀ دوغ میسکک

◀◀ دوغ نعنا

◀◀ دوغ آویشن

دوغ گازدار



ماست چکیده را با کمی نمک بزنید، سپس به جای آب، آب گازدار (سودا) به آن اضافه کنید.
◀◀ دوغ ترکی یا گرماسست: به جای آب در ماست شیر می‌ریزند. این دوغ بسیار مایه‌دار و سیرکننده می‌شود.

دوغ عرب



همه دوغ فروش‌ها مایل‌اند دوغ خود را دوغ عرب بنامند، و حتی بعضی از آن‌ها دوغ خود را مانند عرب‌ها در مشک بُز می‌ریزند؛ ولی هر دوغی دوغ عرب نمی‌شود. برای درست کردن این دوغ باید ماست تازه را که هنوز سفت نشده است آن قدر بزنید تا شل شود و کف کند (این کار با همزن برقی یا دستی در ظرف چند ثانیه انجام می‌گیرد)، سپس اندکی نمک و سبزی معطر خشک و کف مال، مانند نعنا یا پونه، به آن اضافه کنید و با یخ در لیوان بریزید. (نگارنده کاکوتی یا میسکک یا کرفس کوهی را توصیه نمی‌کند، چون که این سبزی‌ها در سیاه چادرهای عربستان به هم نمی‌رسیده است و طبعاً از عربیت دوغ کم می‌کند؛ از یخ البته گریزی نیست.)

لُسی (دوغ هندی)

۳-۴ لیوان

۲ پیمانه ماست پرچربی
۳ قاشق شکر
یخ



▼ لُسی، بر وزن لُسی، همان دوغ است که در هند و پاکستان با ماست شیرین پرچربی درست می‌کنند و به جای نمک به آن شکر می‌زنند. مزه لُسی برای ذائقه ما ممکن است قدری غریب باشد،

ولی به امتحانش می‌ارزد. روش درست کردن کُسی با دوغ ما چندان تفاوتی ندارد.

ماست و شکر را در ظرف بلندی بریزید و با قاشق چوبی خوب هم بزنید، یا در مخلوط‌کن بگردانید. سپس ۲ پیمانه آب و یخ اضافه کنید و باز هم بزنید تا کف کند؛ آنگاه در لیوان بریزید.

کُفیر (قفقاز)



کُفیر نوشابه‌ای است که از شیر به دست می‌آید و درواقع نوعی دوغ است. مردم ترکستان و قفقاز از زمان‌های قدیم این نوشابه را با شیر اسب درست می‌کرده‌اند و برای آن خواص درمانی فراوانی قایل هستند. این مردم عقیده دارند که طول عمر آن‌ها یکی از نتایج نوشیدن کُفیر است. گویا «کُفیر» تلفظ ترکی کلمه «کیفور» است، یعنی مردم قفقاز عقیده داشته‌اند، یا هنوز هم دارند، که با نوشیدن کُفیر کیفور می‌شوند.

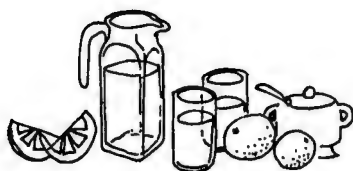
شرط اول درست کردن کُفیر داشتن قارچ سفید رنگی است که فقط در شیر زنده می‌ماند و عامل تغییر دهنده شیر است. به دست آوردن قارچ کُفیر آن قدر که به نظر می‌آید دشوار نیست؛ این قارچ در شیر به سرعت رشد می‌کند و پس از سه چهار هفته حجم آن دو برابر می‌شود؛ کسانی که از این قارچ دارند می‌توانند همراه قدری از آن را به جای آن که دور بیندازند میان دوستان خود تقسیم کنند. بنابراین راه به دست آوردن قارچ کُفیر پیدا کردن یکی از این کسان است، و این کسان در جامعه ما پیدا می‌شوند.

برای درست کردن ۱ لیتر کُفیر، ۳-۴ گردو قارچ کُفیر زنده را در ظرف بلوری یا چینی شسته و خشک کرده‌ای می‌گذاریم و ۱ لیتر شیر خامه گرفته سرد روی آن می‌ریزیم، سپس در ظرف را محکم می‌بندیم و آن را در جای تاریکی که گرمای آن حدود ۲۰ درجه سانتی‌گراد باشد می‌خوابانیم. قارچ کُفیر در حرارت زیر ۲۰ درجه و در نور زیاد از فعالیت می‌افتد.

کُفیر را می‌توان به مدت ۱۲، ۱۸، ۲۴، ۳۶ و ۴۸ ساعت خواباند؛ به این ترتیب ۵ درجه کُفیر به دست می‌آید، که اهل فن خواص متفاوتی برای آن‌ها ذکر می‌کنند. اگر زمان خواباندن از ۴۸ ساعت بیشتر شود مقداری قارچ در شیر شناور می‌شود که قابل مصرف نیست.

قارچ کُفیر را باید همیشه در شیر نگه داشت، وگرنه می‌میرد. هفته‌ای یک بار باید قارچ و ظرف آن را با آب ولرم بشوییم و باز شیر تازه روی قارچ بریزیم. کُفیر آماده را باید صاف کنیم و در یخچال نگه داریم. برای صاف کردن کُفیر یا بریدن قارچ آن نباید وسایل فلزی به کار ببریم.





فصل بیست و هفتم: شربت

شربت محلول شکر است که میوه‌ای یا آب میوه‌ای یا ماده خوش‌عطر و مزه دیگری در آن پخته می‌شود، یا به آن اضافه می‌شود، و مقداری از آن را برای نوشیدن رقیق می‌کنیم. پایه همه شربت‌ها شیرۀ شکر (یا به اصطلاح قدیم تر شربت قند) است که قنادها آن را بار می‌نامند. در پختن شربت شکر به چند نکته باید توجه کنیم.

گوشت همه میوه‌ها حاوی ماده‌ای است به نام سلولز. این ماده هرگاه در آب پخته شود ذرات آن در آب شناور می‌شوند و مقداری از این ذرات شناور می‌مانند. در نتیجه شربت ما هرگز کاملاً زلال یا «بلوری» نخواهد شد. این هیچ اشکالی ندارد، و در واقع این حالت تاری مختصر یا «ابری» بودن جزو خصلت شربت‌های ایرانی است. (در امریکا برای «ابری» کردن بعضی نوشیدنی‌های زلال اندکی سفیدۀ تخم مرغ زده به آن‌ها اضافه می‌کنند) اما اگر بخواهیم شربت ما مطلقاً بلوری باشد، باید نخست آب میوه را بگذاریم ته نشین شود، سپس روی بلوری آن را بگیریم و در شربت بریزیم؛ یا آن که میوه را آن قدر در شربت نجوشانیم که ذرات سلولز آن در شربت شناور شوند (← دستور پختن مربای آلبالو، صفحه ۱۶۸۴).

شربت شکر را اگر زیاد غلیظ بگیریم ممکن است پس از سرد شدن شکرک ببندد. برای جلوگیری از شکرک بستن می‌توان اندکی ماده ترش (جوهر لیمو، آب لیمو، یا کرم تاتار) به شربت اضافه کرد، اما اگر شربت را به اندازه کافی رقیق بگیریم این کار لازم نیست.

هرگاه شربت را با آب میوه یا مایع دیگری — مانند سرکه — درست می‌کنیم، باید به اندازه حجم آن مایع از آب شربت کم کنیم (مثلاً اگر یک پیما نه سرکه می‌ریزیم باید یک پیما نه از آب برداریم). «در بسیاری از شربت‌ها مانند آب لیمو، به جای آب می‌توانیم آب گازدار (سودا) بریزیم. شربت آب لیمو و افشرۀ پرتقال و افشرۀ گریپ فروت با سودا توصیه می‌شود.

شیرۀ شکر



۶ پیما نه شکر را با ۳ پیما نه آب دردیگ بریزید و روی آتش ملایم هم بزنید تا شکر کاملاً حل

شود و چند جوش بزند. قوام آوردن شیرۀ شکر لازم نیست، چون که شیرۀ قوام آمده دیر در آب حل می شود.

« دیگر پختن شیرۀ شکر بهتر است از مس سفید کرده یا فولاد زنگ زن یا لعابی باشد.

« اگر همیشه مقداری شیرۀ شکر در خانه داشته باشید، می توانید با اضافه کردن یکی از عرقیات یا آب لیمو از آن شربت درست کنید.

صاف کردن شیرۀ شکر



از آنجا که شکر یا آب میوه گاهی ناخالصی هایی دارد که در شیرۀ یا شربت شناور می شوند، غالباً لازم است شیرۀ یا شربت را صاف کنیم. برای این کار سفیدۀ یک تخم مرغ را با یک لیوان شربت خنک خوب مخلوط کنید و پیش از جوشاندن شربت در آن بریزید و خوب هم بزنید. پس از جوشاندن یک پارچۀ متقال در صافی سیمی پهن کنید و شربت را از آن بگذرانید.

خاکشیر یخمال



نیم پیمانه خاکشیر پاک کرده و ریگ شور کرده را در یک پارچ بریزید، سپس ۱ پیمانه شیرۀ شکر (← صفحه ۴۵۶) و ۱ لیتر آب همراه با یخ به آن اضافه کنید. پیش از ریختن در لیوان و پیش از نوشیدن هم بزنید تا خاکشیر ته نشین شده باز در آب شناور شود.

برف و شیرۀ



در فصل برف نوعی پالوده از برف پاکیزه و شیرۀ انگور می توان درست کرد. برف را باید در روز دوم یا سوم بارش پیوسته برف برداشت تا آلودگی هوا در آن نباشد. برف را در بادیه بریزید و شیرۀ را روی آن بدهید و هم بزنید؛ یا در هر پیاله یک مشت برف بریزید و چند قاشق شیرۀ روی آن بدهید.

« امروزه مراجع بهداشتی برف و شیرۀ را به سبب آلودگی برف که ناشی از آلودگی هواست اصولاً توصیه نمی کنند.

سرکه شیرۀ



سرکه شیرۀ را از روی دستور سنگنجین (← صفحه ۴۵۹) درست کنید، جز این که به جای شکر و آب شیرۀ انگور به کار می برید.

سرکه شیره خیار



خیار پوست گرفته و رندیده یا ساطوری را با یخ و کمی آب در سرکه شیره (← صفحه ۴۵۷) بریزید و هم بزنید.

شربت تخم شربتی



تخم شربتی ریگ شور شده را در آب بخیسانید تا لعاب بدهد، سپس با شربت شکر و یخ در لیوان بریزید و هنگام نوشیدن هم بزنید تا تخم شربتی شناور شود.
 « به این شربت می‌توانید کمی گلاب یا عرق نسترن یا هر عرق دیگری که بخواهید اضافه کنید.

شربت تمر گجرات



تمر گجرات را مانند چای دم کنید، صاف کنید و بگذارید خنک شود، سپس کمی شکر در آن حل کنید و با یخ در لیوان بریزید.

شربت تمر هندی



شیره تمر هندی را با کمی شکر در آب فراوان حل کنید و با یخ در لیوان بریزید.

شربت ریواس



یک کیلو ریواس را پاک کنید، بشویید و با یک لیتر آب در دیگ بریزید و روی آتش ملایم نیم ساعت بپزید. سپس آب را صاف کنید و با دو کیلو شکر باز روی آتش بگذارید و بپزید تا شربت قوام بیاید. در شیشه بریزید و انبار کنید.
 « اگر شربت ریواس را زود مصرف می‌کنید قوام آوردن آن لازم نیست؛ کافی است شکر در آب ریواس حل شود.

شربت زعفران



شربت زعفران شربت خوش عطر و خوش رنگی است که در برخی از نواحی ایران، از جمله خراسان، رایج است. این شربت در واقع نیازی به دستور تهیه ندارد؛ کافی است اندکی زعفران

ساییده را در کمی آب داغ حل کنید، با شیرهٔ شکر (← صفحه ۴۵۶) در آب بریزید و با یخ بنوشید. رنگ شربت طبعاً به مقدار زعفران و شیرینی آن به مقدار شکر بستگی دارد.

سکنجبین



۱ لیتر آب روی آتش تیز به جوش بیاورید، ۲ کیلو شکر در آن بریزید و هم بزنید تا حل شود. سپس ۲-۳ پیمانه سرکهٔ انگور اضافه کنید، یک دستهٔ کوچک نعنا تازه شسته در دیگ شربت بگذارید و ۱۰-۱۵ دقیقه بجوشانید. بردارید و صاف کنید. برای نوشیدن، سکنجبین را با آب و یخ در لیوان بریزید و هم بزنید. «اگر شربت را به مدت طولانی نگه می‌دارید آن را قوام بیاورید (← فرهنگ واژه‌ها و اصطلاح‌ها)، وگرنه قوام آوردن شربت لازم نیست.

سکنجبین خیار



خیار قلمی پوست گرفته ورنه‌یده یا ساطوری را با یخ در شربت سکنجبین (بالا) بریزید و هم بزنید.

شربت آب لیمو

۳-۴ لیوان

۴-۵ لیمو

۴ قاشق شیرهٔ شکر (← ۴۵۶)



▼ شربت آب لیمو در واقع نوعی افشردۀ رقیق است، چون که با آب لیموی تازه درست می‌شود. لیمو دو جور است: یکی لیموی درشت، که تخم مرغی شکل است و پوست کلفت و زرد رنگی دارد. این لیمو برای پای غذا مناسب است، ولی آب آن چندان عطری ندارد و برای شربت خوب نیست. دوم لیموی گرد و کوچکی که به نام «لیموی شیرازی» معروف است و پوست آن در اول فصل سبز رنگ است و رفته رفته زرد کم رنگ می‌شود. آب این لیمو خوش عطر است و شربت آن گوارا می‌شود. آب لیموی شیرازی را می‌توان در شیشه نگه داشت، ولی تازهٔ آن عطر و لطف دیگری دارد.

آب لیمورا بگیرید و سعی کنید مقداری از گوشت لیمو در آب آن شناور شود. (تخم لیمو البته باید گرفته شود.) ۲ پیمانه آب را با آب لیمو و شیرهٔ شکر در ظرفی بریزید و مخلوط کنید. لیوان‌ها را پر از یخ کنید و شربت را روی یخ بریزید. «به جای شیرهٔ شکر می‌توانید به همان اندازه شکر خشک به کار ببرید، ولی توجه داشته

باشید که شکر را در آب ساده حل کنید و آب لیمو را سپس به آن بزنید، چون که شکر در آب لیمو مشکل حل می‌شود.

◀ اگر اهل آرایش شربت هستید، می‌توانید در هر لیوان یک برش نازک لیمو بیندازید.

شربت آلبالو



۱ کیلو آلبالو

۲ کیلو شکر

▼ شربت آلبالو را اگر با آلبالوی اول فصل که هنوز خیلی رسیده نیست درست کنیم رنگ آن سرخ تند می‌شود و مزه‌اش قدری ترش خواهد بود. با آلبالوی رسیده، رنگ شربت آلبالویی پخته و ترشی آن کمتر خواهد بود. اگر دُم آلبالو را نگیریم شربت ما عطر دُم آلبالو را جذب می‌کند، ولی پس از چند ماه رنگ آن به رنگ چای مایل می‌شود.

روش ۱. آلبالو را بشویید و دُم و هسته آن را بگیرید. نیمی از شکر را روی آلبالو بپاشید، چنگ بزنید و بگذارید شب بماند. اول صبح ۱ لیتر آب را گرم کنید و همین که به جوش آمد آتش را خاموش کنید تا از جوش بیفتد، سپس بردارید و روی آلبالو بریزید. نزدیک ظهر شربت را از پارچه و صافی بگذرانید و تفاله را فشار دهید تا آب آن گرفته شود. آنگاه شربت را بگذارید ته نشین شود، سپس صاف آن را در دیگ بریزید، نیمه دوم شکر را اضافه کنید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید و بگذارید چند جوش بزند. اگر لازم باشد با سفیده تخم مرغ صاف کنید (← صفحه ۴۵۷). روش ۲. شکر را در آب بریزید و بگذارید چند جوش بزند؛ اگر لازم باشد صاف کنید. آلبالو را دُم بگیرید، بشویید، در یک کیسه ململ ببندید و بگذارید در شربت چند جوش بزند. وقتی که شربت به اندازه دل‌خواه رنگ و مزه گرفت، کیسه آلبالو را از دیگ بیرون بیاورید.

◀ به شربت آلبالو غالباً وانیل می‌زنند؛ ولی اگر از نگارنده می‌شنوید اول شربت را بدون وانیل درست کنید و یک لیوان آن را با آب و یخ بنوشید، اگر عطر خود آلبالو به نظرتان کافی نیامد یک خروار وانیل به آن اضافه کنید.

◀◀ مربای آلبالو (بازیافته): از آلبالوی باقی‌مانده در شربت آلبالو می‌توانید مربای آلبالو درست کنید (← مربای آلبالو، صفحه ۱۶۸۴).

شربت انار



۶ پیمانه آب انار مجلس

۲ کیلو شکر

آب انار را در ظرفی بریزید و شب بگذارید تا دُرد آن تَه نشین شود. سپس آب انار زلال را با شکر در دیگ مس سفید کرده یا لعابی یا فولاد زنگ نزن بریزید و بجوشانید تا شربت قوام بیاید. در شیشه بریزید و انبار کنید. هنگام نوشیدن، با آب و یخ در پارچ بریزید و هم بزنید.

◀ لیوان شربت را می‌توانید با ۱-۲ برگ نعنا یا ۱ برش نازک لیمو آرایش کنید.

شربت بادام



نیم کیلو بادام، مقشّر
۱۵۰ گرم بادام کوهی تلخ، مقشّر
۱ کیلو شکر
نیم پیمانه عرق بهار نارنج

▲ این شربتی است فرانسوی به نام اورژا (orgeat)، خوش عطر و اندکی تلخ مزه، که دستور آن نخستین بار در کتاب طبخ ایرانی و فرنگی تألیف مسیو ریشارخان مؤدب‌الملک آمده است. نگارنده نمی‌داند که از زمان مسیو ریشارخان تاکنون چند بار این شربت در ایران درست شده است، ولی می‌داند که هرگاه درست شود نوشیدنی بسیار مطبوعی است.

منظور از بادام کوهی همان چیزی است که شیرین کرده و نمک سود آن را در شیراز بخورک، و در خوزستان باسورک می‌نامند («باسورک» کلمه لری است، به معنای بادام شور). این بادام ریز و تلخ که عطر بسیار گیرایی دارد در کوه‌های فارس و لرستان فراوان است و شیرین کرده آن در شهرهای فارس و لرستان و خوزستان به فروش می‌رسد. تلخ آن را در همان شهرها می‌توان خرید.

فرانسوی‌ها این شربت را با بادام تلخ رسمی درست می‌کنند، ولی اگر بادام کوهی فارس یا لرستان در آن به کار رود عطر آن بسیار بهتر خواهد بود. البته به جای بادام کوهی چند قطره اسانس بادام تلخ هم می‌توان به کار برد و از سفر لرستان گذشت.

بادام را با اندکی آب سرد بکوبید (یا در مخلوط‌کن بگردانید) و در دیگ بریزید. ۴-۵ پیمانه آب داغ (از جوش افتاده) کم‌کم روی بادام بریزید و هم بزنید. بگذارید خنک شود. آنگاه آب بادام را از پارچه متقال بگذرانید و پارچه را بچلانید تا شیره بادام گرفته شود.

شکر را از روی دستور شیره شکر (← صفحه ۴۵۶) در آب حل کنید و قوام بیاورید. شیره بادام را اضافه کنید و روی آتش ملایم هم بزنید. همین که شیره کف کرد و بالا آمد بردارید، عرق بهار نارنج را اضافه کنید و هم بزنید. اگر بخواهید شربت را نگاه دارید آن را داغ در شیشه بریزید و

انبار کنید. هنگام نوشیدن، شربت را با یخ و آب در پارچ بریزید و هم بزنید.
 « لیوان شربت را می‌توانید با ۱-۲ برگ نعنا یا ۱ برش نازک لیمو آرایش کنید.

شربت به لیمو



۲ کیلو به
 ۲ کیلو شکر
 ۴ لیموی شیرازی

به را بشوید، تخم بگیرید و رنده کنید، یا خرد کنید و چند ثانیه در مخلوط‌کن بگردانید. نیمی از شکر را روی به پاشید و بگذارید شب بماند. اول صبح ۱ لیتر آب را به جوش بیاورید و سپس آتش را خاموش کنید تا از جوش بیفتد، آنگاه روی به بریزید. نزدیک ظهر شربت را از ممل و صافی بگذرانید و تفاله را فشار دهید تا آب آن گرفته شود. نیمه دوم شکر را به شربت اضافه کنید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید و بگذارید چند جوش بزند. آنگاه آب لیمو را بگیرید، در شربت بریزید و پس از دو سه جوش بردارید.

« اگر بخواهید شربت زلال باشد، پس از جدا کردن تفاله شربت را بگذارید ته نشین شود و صاف آن را بپزید.

« به جای رندیدن و خواباندن به می‌توان آب آن را با دستگاه آب میوه‌گیری گرفت و به کار برد.

« مارمالاد به: با باقی‌مانده شربت به لیمو می‌توان نوعی مارمالاد به درست کرد (← برای به، صفحه ۱۶۸۷).

شربت تمشک، توت فرنگی، شاه‌توت



۱ کیلو تمشک
 ۲ کیلو شکر

شکر را در ۴ پیمانه آب بجوشانید و اگر لازم باشد صاف کنید. میوه را در کیسه بریزید، در کیسه را گره بزنید و در شربت بگذارید تا چند جوش بزند. وقتی که شربت رنگ و مزه دل‌خواه را گرفت کیسه را از شربت بیرون بیاورید. بردارید و بگذارید خنک شود.

« این شربت‌ها را به روش ۱ شربت آلبالو هم (← صفحه ۴۶۰) می‌توان درست کرد.
 « شربت شاه‌توت را با آب شاه‌توت هم می‌توان درست کرد. آب شاه‌توت را در دیگ

به جوش بیاورید، شکر به آن اضافه کنید و هم بزنید تا حل شود. اگر بخواهید این شربت را انبار کنید باید آن را قوام بیاورید.

شربت چغندر



چغندر خونی یا فرنگی	۳-۲
چغندر رسمی	۱ کیلو
شکر	۳-۲ پیمانه
سرکه سفید	۱ پیمانه

چغندر را پوست بگیرید، ورقه ورقه کنید و با ۲ لیتر آب و سرکه سفید در دیگ بریزید و روی آتش ملایم ۱ ساعت بپزید، سپس شکر را اضافه کنید؛ پس از ۱۰-۱۲ دقیقه بردارید و بگذارید خنک شود. آب چغندر را صاف کنید و در یخچال نگه دارید.

◀ شربت چغندر را با یخ در لیوان بریزید. لیوان را می‌توانید با یک شاخه نعناع تازه یا یک برش لیمو آرایش کنید.

◀ این شربت را بدون شکر هم می‌توان درست کرد.

◀ خود چغندر پخته را می‌توانید ترشی بیندازید، در سالاد به کار برید یا پای خوراک بگذارید.

شربت زردآلو (سرخ پوستان جنوب امریکا)

۸-۱۰ لیوان



برگه زردآلو، شب خیسانده	۲۵۰ گرم
عسل	۱ پیمانه
زعفران، ساییده	اندکی

زردآلو را با ۱ لیتر آب در دیگ بریزید و روی آتش ملایم ۱ ساعت بپزید. سپس با آب از صافی بگذرانید، یا در مخلوط‌کن بگردانید و صاف کنید. در پارچ بریزید.

عسل را با زعفران و ۱ لیتر دیگر آب به آب زردآلو اضافه کنید و هم بزنید. با یخ در لیوان بریزید.





فصل بیست و هشتم: شیر و میوه

منظور از شیر و میوه نوعی نوشیدنی است که در آمریکا اختراع شده و خود امریکایی‌ها آن را milk shake می‌نامند، یعنی شیری که آن را با ماده دیگری آمیخته و لت زده‌اند. (این ماده در بیشتر مواد نوعی میوه یا آب میوه است، ولی ممکن است قهوه یا کاکائو هم باشد.) این نوشیدنی با گرداندن مقداری شیر تازه و میوه یا آب میوه در کاسه مخلوط‌کن برقی درست می‌شود، و گاهی کمی شکر یا بستنی هم به آن اضافه می‌کنند. میوه ممکن است یک رنگ یا چند رنگ باشد.

باید توجه داشته باشیم که بیشتر میوه‌ها مقداری ترشی دارند، و ترشی اگر به شیر گرم یا ولرم اضافه شود شیر را می‌بُرد. از این رو شیری که با گوشت یا آب میوه آمیخته می‌شود باید قبلاً سرد شده باشد.

شیر و بادام

۳-۴ لیوان



۲ پیمانه	شیر سرد
نیم پیمانه	بادام، مقشّر
۴ قاشق	شکر یا عسل
۲ قاشق م	گلاب
۴ دانه	هل

بادام را با تخم هل و نیم پیمانه آب یا شیر در مخلوط‌کن بریزید و بگردانید تا خمیر شود. (ممکن است لازم شود با کاردک لاستیکی خمیر بادام را از دیواره کاسه بتراشید و باز بگردانید تا خمیر صاف شود.) شیر و شکر و گلاب را به بادام اضافه کنید و باز چند ثانیه بگردانید. آنگاه در یخچال بگذارید تا سرد شود، سپس در لیوان بریزید.

« این نوشیدنی را البته با یخ هم می‌توان در لیوان ریخت، ولی سرد بدون یخ بهتر است.

شیر و پرتقال



۵-۶ لیوان

۲ پیمانه	شیر سرد
۱	پرتقال، پوست گرفته، پرپر
۲-۱ قاشق	شکر یا عسل
۲ لیوان	بستنی ساده
۳ قاشق م	پسته، کوبیده
	پوست پرتقال، ساطوری
	یخ کوبیده

شیر را با شکر و یک لیوان بستنی چند ثانیه در مخلوط کن بگردانید. پرده های پره های پرتقال را هم بگیرید، گوشت پرتقال را روی تخته با کارد ریش ریش کنید، به شیر اضافه کنید و هم بزنید. لیوان دوم بستنی را با خرده یخ در لیوان ها تقسیم کنید و شیر و پرتقال را در لیوان ها بریزید. روی لیوان ها را با مغز پسته و اندکی پوست پرتقال رندیده آرایش کنید.

◀ شیر و آناناس: در این نوشیدنی می توانید به جای پرتقال کمپوت آناناس به کار برید.

شیر و سیب



۳ لیوان

۲ پیمانه	شیر سرد
۱	سیب سبز درشت، پوست گرفته، خرد کرده
۲-۱ قاشق	شکر یا عسل
اندکی	دارچین، ساییده
	یخ

سیب را در مخلوط کن بیندازید. نیمی از شیر را به آن اضافه کنید و چند ثانیه بگردانید تا سیب خمیر شود. سپس شکر و باقی شیر را اضافه کنید و باز چند ثانیه بگردانید. آنگاه با یخ در لیوان بریزید و روی لیوان یک گرد دارچین بپاشید.

شیر و شاه توت



۳ لیوان

۲ پیمانه	شیر سرد
نیم پیمانه	آب شاه توت

۱ قاشق شکر یا عسل یخ

همه مواد را با هم مخلوط کنید و هم بزنید و با یخ در لیوان بریزید.

شیر و موز

۴-۵ لیوان



۲ پیمانه شیر سرد
۱ موز رسیده
۱ لیوان بستنی ساده
یخ

موز را حلقه حلقه کنید و در مخلوط کن برقی یا چرخ هرکاره بیندازید. شیر و بستنی را به آن اضافه کنید و چند ثانیه در مخلوط کن بگردانید. آنگاه با یخ در لیوان بریزید.
« به جای بستنی می توان ۲-۳ قاشق شکر به کار برد و مقدار شیر را کمی اضافه کرد.
« شیر و نارگیل: ۱ پیمانه شیر را با ۱-۲ قاشق براده نارگیل و ۱-۲ قاشق شکر در مخلوط کن برقی بریزید و چند ثانیه بگردانید، سپس با یخ در لیوان بریزید.
« شیر و هویج: شیر و آب هویج را به مقدار برابر با هم مخلوط کنید و با یخ در لیوان بریزید.
« شیر و کیوی: ۱-۲ کیوی را با ۱-۲ قاشق شکر در مخلوط کن برقی بگردانید تا آب شود، سپس با ۱ پیمانه شیر مخلوط کنید و با یخ در لیوان بریزید.

معجون

۲ لیوان بزرگ



۱ پیمانه شیر سرد
۱ لیوان بستنی ساده
۱ قاشق گرد شکر یا عسل
۱ موز رسیده
۲ پر کمپوت هلو
۱ قاشق بادام مقشّر، نیم کوب
۱ قاشق مغز پسته، نیم کوب
۱ قاشق مربای آلبالو

▼ این نوشیدنی که به خوردنی بیشتر شباهت دارد در اصل همان شیر و موز بوده است و در خیابان‌های تهران به این صورت درآمده. شاگردان مدرسه به آن علاقه زیادی نشان می‌دهند و به درد آن‌ها هم می‌خورد، ولی نگارنده آن را به آدم‌های جاسنگین توصیه نمی‌کند.

شیر و موز و شکر یا عسل را چند ثانیه در مخلوط‌کن بگردانید. بستنی را در لیوان‌ها تقسیم کنید و در هر لیوان یک پَرکمپوت هلو بیندازید. شیر و موز را در لیوان‌ها بریزید. روی لیوان‌ها را با مربای آلبالو و مغز بادام و پسته آرایش کنید.

شیر و تخم مرغ

۲-۳ نفر



۱ پیمانه	شیر سرد
۱	زردۀ تخم مرغ
۱ قاشق	شکر یا عسل
۱ قاشق م	مغز پسته، کوبیده
اندکی	گرد دارچین، ساییده
	یخ

▼ البته جای شیر و تخم مرغ در فصل شیر و میوه نیست، ولی خوانندگان تصدیق خواهند کرد که برای این نوشیدنی نمی‌توان فصل جداگانه‌ای باز کرد.

سه مادهٔ اول را با هم مخلوط کنید و هم بزنید تا شکر حل شود، یا چند ثانیه در مخلوط‌کن بگردانید. آنگاه با یخ در لیوان بریزید و با گرد دارچین و مغز پسته آرایش کنید.

شیر و شهد

۵-۶ لیوان



۳ پیمانه	شیر
۱ پیمانه	شریت
	یخ

▼ این نوشیدنی سرد را با شیر و شربت میوه‌هایی مانند آلبالو، شاه توت، توت فرنگی، تمشک، و زرشک می‌توان درست کرد. به جای شربت، عسل و شهد مربای به و آلبالو و مانند این‌ها هم می‌توان به کار برد.

شیر و شربت را در ظرفی بریزید و هم بزنید، یا چند ثانیه در مخلوط‌کن بگردانید. آنگاه با یخ در لیوان بریزید.

◀ شیر و عسل: نوعی شیر و شهد است که از ترکیب شیر و عسل درست می‌شود و می‌توان آن را داغ یا سرد نوشید.

◀ شیر و مالت: یک قاشق مالت گندم یا جو در یک لیوان شیر داغ بریزید و هم بزنید. به این شیر می‌توان اندکی عسل یا شکر هم اضافه کرد.

شیر و نعنا



۱ پیمانه	شیر سرد
نیم پیمانه	بستنی سفید
۲ قاشق	شکر
۲-۳ قطره	رنگ سبز غذایی
۲-۳ دانه	گیلاس یا آلبالوی مربایی
۵-۶ برگ	نعنای تازه
۱-۲ قطره	اسانس نعنا

شیر و شکر و اسانس نعنا و رنگ را در کاسه مخلوط‌کن بریزید و چند ثانیه بگردانید تا کف کند. در لیوان بریزید و بستنی را با قاشق روی آن بگذارید. لیوان را با شاخه نعنا و گیلاس یا آلبالوی مربایی آرایش کنید.





فصل بیست و نهم: شربت عرق‌های گیاهی

آنچه اصطلاحاً عرقیات نامیده می‌شود عرق گیاهان معینی است که به صورت شربت سرد برای رفع تشنگی در هوای گرم یا برای فواید دارویی که مردم برای آن‌ها قایل هستند نوشیده می‌شوند. به این شربت‌ها گاهی کمی تخم شربتی هم اضافه می‌کنند. مصرف دارویی عرقیات طبعاً باید با دستور پزشک باشد، ولی برای درست کردن شربت آن‌ها کافی است که برای هر لیوان ۲-۳ قاشق شیرۀ شکر (یا خود شکر) را در آب حل کنیم و چند قاشق از عرقی که دوست می‌داریم در آن بریزیم و با یخ بنوشیم.

عرق گیاهان معطر را معمولاً آماده می‌خریم، ولی تهیه آن در خانه هم عملی است، به شرط آن‌که قبلاً سری به شهر کرمان زده باشیم؛ چون در بازار کرمان دستگاه خانگی ساده‌ای به نام گلاب‌گیر برای گرفتن گلاب و سایر عرق‌های معطر عرضه می‌شود که می‌توانیم آشپزخانه خود را با آن مجهز کنیم. این دستگاه از یک دیگ دوطبقه تشکیل شده است. گیاه معطر را می‌شوئیم، با آب فراوان در دیگ زیر می‌ریزیم و روی آتش به جوش می‌آوریم. ظرف طبقۀ روی دیگ را از آب سرد پر می‌کنیم. با جوشیدن گیاه در دیگ زیر، بخار آن بر اثر تماس با سطح سرد طبقۀ بالا تقطیر می‌شود و از مجرای ناودانمانندی بیرون می‌ریزد. آب سرد طبقۀ بالا را باید پس از گرم شدن تجدید کرد.

متداول‌ترین شربت‌های عرق گیاهی از این قرارند:



- ◀ شربت عرق اُتْرُج (ترنج)؛ از پوست تُرنج.
- ◀ شربت عرق بهار نارنج؛ از شکوفۀ نارنج.
- ◀ شربت عرق بیدمشک؛ از گل درخت بیدمشک.
- ◀ شربت عرق نسترن؛ از گل درختچۀ نسترن.
- ◀ شربت عرق تارونه (← صفحۀ ۴۷۰).
- ◀ شربت عرق نعنا؛ از برگ نعنا.
- ◀ شربت گلاب؛ از گلبرگ گل گلاب.

شربت عرق تارونه



آنچه در شیراز تارونه نامیده می‌شود و از عرق آن شربت درست می‌کنند در خوزستان تاره نام دارد. تاره نام جلد چوبی خوش عطری است، به شکل ماهی کشیده، که در فصل بهار از سر نخل خرما می‌روید و خوشه نورس نر یا ماده خرما درون آن خوابیده است. این جلد سپس بازمی‌شود و شاخه‌های خرما از توی آن بیرون می‌آیند.

چنان که می‌دانیم، نخل خرما نر و ماده دارد و بریدن تاره نخل ماده به معنای از میان بردن میوه آن است. اما تاره نخل نر برای بارور کردن نخل ماده به کار می‌آید، و با یک تاره رسیده نر می‌توان ده‌ها نخل ماده را بارور کرد. از این روست که بیشتر تاره‌های نخل نر را می‌توان پیش از رسیدن برید و از آن‌ها عرق گرفت. شاخه‌های سفید و لطیف درون این تاره هم خوردنی است و می‌توان آن را مانند پنیر نخل (← صفحه ۴۸۷) در سالاد به کار برد.

شربت گلاب و تخم شربتی



گلاب	یک چهارم پیمانه
تخم شربتی، خیسانده	۱ قاشق چ
شکر یا شیرۀ شکر (← ۴۵۶)	۱-۲ قاشق
یخ	

▼ در بسیاری از نقاط ایران، به ویژه در شهرهای حاشیۀ کویر و آذربایجان و فارس، تیره خاصی از گل سرخ به دست می‌آید که عرق آن گلاب نامیده می‌شود، و به همین جهت خود آن گل را هم گل گلاب می‌نامند. این گل در بعضی سرزمین‌های دیگر هم می‌روید و از آن گلاب می‌گیرند، ولی گلاب ایران چیز دیگری است؛ این را عموم کسانی که خارج از ایران کوشیده‌اند گلاب به دست بیاورند به خوبی می‌دانند.

رایج ترین عرق گیاهی در ایران شربت گلاب است، و ما دستور آن را، با همه سادگی‌اش، به عنوان نمونه شربت عرق گیاهی در زیر می‌آوریم.

شکر یا شیرۀ شکر را در یک لیوان سرخالی آب حل کنید. تخم شربتی خیسانده را در صافی سیمی بریزید تا آب آن برود، سپس با گلاب به محلول شکر اضافه کنید و هم بزنید. با یخ بنوشید. ◀ تخم شربتی را می‌توان حذف کرد.



فصل سیام: افشرد، خوشاب

افشرد یا آب میوه آبی است که از فشردن یا پالودن میوه آب دار به دست می آید و آن را می توان ساده یا مخلوط، با شکر و یخ یا بدون این ها نوشید. در هر صورت اگر وسیله گرفتن آب میوه داشته باشید افشرد نیازی به دستور تهیه ندارد؛ شاید به جز مخلوط کردن آب بعضی میوه ها که به طور عادی ممکن است انسان به صرافت آن نیفتد.

آب بعضی تره بار، مانند گوجه فرنگی و هویج، هم در واقع نوعی افشرد است، گو این که نوشیدن این نوع افشرد در فرهنگ ما سابقه دیرینی ندارد.

افشرد انار



آب انار را با یخ و کمی شربت شکر یا بدون آن در لیوان بریزید و هم بزنید.
 ◀ به این شربت می توان اندکی گلپر ساییده اضافه کرد.

افشرد پرتقال و توت فرنگی



- | | |
|-----------------|-----------|
| ۱ پیمانه | آب پرتقال |
| ۱ کیلو | توت فرنگی |
| یک و نیم پیمانه | گرد شکر |
| ۵ | لیمو |
| | یخ |

۸-۶ لیوان

کلاhek توت فرنگی را بگیرید، سپس توت را آب بکشید؛ چند دانه توت را کنار بگذارید و باقی را خوب له کنید، یا چند ثانیه در مخلوط کن بگردانید. نیمی از گرد شکر را روی توت له کرده بریزید و بگذارید یک ساعت بماند. سپس لیمو را آب بگیرید و با آب پرتقال و ۷ پیمانه آب سرد

و باقی مانده گرد شکر به توت له کرده اضافه کنید و هم بزنید.
در هر لیوان چند تکه یخ و یکی دو دانه توت فرنگی درسته بیندازید و افشیره را روی آن بریزید.

« از آنجا که در فصل توت فرنگی آب پرتقال تازه به دست نمی آید، این افشیره را با کنسرو آب پرتقال یا آب پرتقال غلیظ شده درست می کنند.
« افشیره پرتقال و شاه توت: به جای توت فرنگی شاه توت هم می توان به کار برد، ولی به جهت رنگ قوی شاه توت مقدار آن باید کمتر باشد.

افشیره انگور



آب انگور شیرین را از صافی بگذرانید، بگذارید تا لرد آن ته نشین شود، و صاف آن را بگیرید. آب انگور صاف را در لیوان روی یخ بریزید.
افشیره انگور شاهانی قرمز خوش رنگ می شود، ولی باید دانست که رنگ این انگور در پوست آن است. برای به دست آوردن افشیره قرمز رنگ باید آب انگور شاهانی را با پوست ۲-۳ روز در یخچال نگه دارید تا رنگ آن در آب حل شود، سپس صاف کنید.

افشیره گوجه فرنگی



۱-۲ لیوان

۴ گوجه فرنگی رسیده
اندکی نمک و فلفل
اندکی یخ کوبیده

برای گرفتن آب گوجه فرنگی آن را رنده کنید، یا چند ثانیه در مخلوط کن بگردانید، سپس از صافی بگذرانید. (با آب میوه گیری هم البته می توان آب گوجه فرنگی را گرفت.) نمک و فلفل به افشیره بزنید و با یخ در لیوان بریزید.

افشیره گریپ فروت و گوجه فرنگی



۳-۴ لیوان

۱ گریپ فروت
۱ پیمانه آب گوجه فرنگی
۱ لیمو
۲ قاشق گرد شکر

۲ شاخه برگ نازک کرفس

اندکی نمک

یخ

گریپ فروت و لیمو را آب بگیرید و با گرد شکر و نمک به آب گوجه فرنگی اضافه کنید و هم بزنید. لیوان‌ها را پر از یخ کنید و افشره را روی یخ بریزید و با شاخه‌های نازک کرفس آرایش کنید.

افشره لیموشیرین و گریپ فروت



آب لیموشیرین و گریپ فروت را به مقدار کمابیش برابر با هم بیامیزید و با یخ در لیوان بریزید. «افشره لیموشیرین را با آب نارنج، آب پرتقال و آب نارنگی هم می‌توان درست کرد. مقدار آب نارنج باید یک سوم آب لیموشیرین باشد.

افشره گوجه فرنگی و خیار

۲-۳ لیوان



۱ پیمانه آب گوجه فرنگی

۱ خیار، پوست گرفته، رنده شده

اندکی فلفل قرمز

اندکی فلفل سیاه

اندکی نمک

یخ کوبیده

خیار را با باقی مواد در آب گوجه فرنگی بریزید و هم بزنید. لیوان‌ها را پر از خرده یخ کنید و افشره را روی یخ بریزید.

«این افشره مانند آبی است که ته ظرف سالاد گوجه فرنگی باقی می‌ماند و در هوای گرم گواراست. می‌توانید اندکی سرکه و روغن زیتون هم به آن اضافه کنید.

افشره گوجه فرنگی و لیمو

۲-۳ لیوان



۱ پیمانه آب گوجه فرنگی

۱ حلقه پیاز، ساطوری

۱ قاشق	جعفری تازه، ساطوری
۱ قاشق م	شکر
۲	لیمو
اندکی	فلفل قرمز
اندکی	فلفل سیاه
اندکی	نمک
	یخ

لیمو را آب بگیرید و آب لیمو را با پیاز و شکر و جعفری و نمک و فلفل در آب گوجه فرنگی بریزید و هم بزنید. لیوان‌ها را پر از یخ کنید و افشره را روی یخ بریزید.

افشره مرکب

۶-۸ لیوان



۴ پیمانه	آب آناناس
۱	گریپ فروت
۳	پرتقال
۲	لیمو
۱ پیمانه	شیره شکر (← ۴۵۶)

پرتقال و لیمو و گریپ فروت را آب بگیرید و با شیره شکر (بار) به آب آناناس اضافه کنید و هم بزنید تا شیره حل شود. آنگاه لیوان‌ها را پر از یخ کنید و افشره را روی یخ بریزید. هر لیوان را می‌توانید با یک برش پرتقال یا لیمو، یا یک تکه خوشاب (← صفحه ۴۷۶) و آناناس، آرایش کنید.

افشره هندوانه و گلاب



آب هندوانه را با کمی گلاب و شربت شکر، یا بدون آن، بیامیزید و با یخ در لیوان بریزید.

افشره شاه توت



در فصل شاه توت که اوایل تابستان است معمولاً آب شاه توت به همراه شاه توت عرضه می‌شود. این آب افشره گوارایی است که می‌توان با یخ نوشید یا آن را با مقداری آب رقیق کرد. از آنجا

که رنگ و طعم آب شاه توت بسیار قوی است، مقدار آب می تواند ۴-۵ برابر آب شاه توت باشد. در این صورت باید کمی شکر هم به آن اضافه کنیم.

با گرداندن شاه توت در مخلوط کن یا چرخ هرکاره نیز می توان آب شاه توت به دست آورد و به صورت افشره به کار برد. این آب را باید از صافی گذراند تا تفاله شاه توت گرفته شود، و سپس چند ساعت در یخچال گذاشت تا لرد آن ته نشین شود.

« به جای آب می توانید آب گازدار (سودا) به کار برید.

« افشره توت فرنگی: به جای شاه توت توت فرنگی به کار برید.

افشره انبه



انبه میوه گرمسیری خوش عطر و شیرینی است که تولید آن در مناطق جنوبی کشور ما رو به افزایش است و به احتمال قوی در سال های آینده در بازارهای کشور هم عرضه خواهد شد. از این میوه می توان افشره گوارایی تهیه کرد.

پوست انبه را بشکافید و باز کنید سپس گوشت آن را با قاشق از پوست و هسته بتراشید و در مخلوط کن یا چرخ هرکاره بگردانید تا صاف شود؛ سپس با یخ در لیوان بریزید.

افشره طالبی



طالبی را پاره کنید، تخم بگیرید، از پوست جدا کنید، خرد کنید و در مخلوط کن یا چرخ هرکاره بگردانید تا صاف شود. سپس با یخ در لیوان بریزید. اگر طالبی به اندازه کافی شیرین نباشد هنگام گرداندن کمی شکر به آن اضافه کنید.

آب آلو



آلو بخارای خشک یا خیکی را در آب گرم بخیسانید تا نرم شود، سپس در یخچال بگذارید تا خنک شود. آب را با آلو در لیوان بریزید.

آب زرشک



زرشک آبی را بشویید و با آب فراوان در دیگ به جوش بیاورید. آتش را کم کنید و نیم ساعت بجوشانید. سپس صاف کنید و در یخچال بگذارید تا سرد شود. با یخ و کمی شیره شکر (← صفحه ۴۵۶) یا بدون آن در لیوان بریزید.

آب ناردان



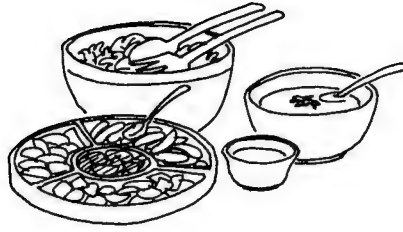
ناردان دانهٔ انار خشک کرده است، که در جاهایی که محصول انار فراوان است در موسم برداشت محصول تهیه می‌شود. ناردان بسته به نوع انار ممکن است ترش یا شیرین باشد. ناردان ترش را بیشتر برای چاشنی غذا به کار می‌برند. ناردان شیرین را می‌توان خیساند و آب آن را در یخچال سرد کرد، یا روی یخ ریخت، و به عنوان شربت نوشید.

خوشاب



اگر مقداری برگهٔ انواع خشکبار، مانند انجیر، هلو، زردآلو را در آب فراوان بخیسانیم یا چند دقیقه بجوشانیم و بگذاریم خنک شود، نوعی خوشاب یا کمپوت به دست می‌آید که آب آن را به صورت شربت می‌توان نوشید. اگر مقدار آب را بیشتر بگیریم و کمی شکر هم به آن اضافه کنیم شربت خوشاب به دست می‌آید. این شربت را البته با خوشاب میوهٔ تازه هم می‌توان درست کرد.





بخش پنجم

سالاد، چتنی، بورانی



فصل سی و یکم: در شناخت سالاد، چتنی، بورانی

سالاد و چتنی و بورانی غذاهای گیاهی خام یا پخته‌ای هستند که همراه با نوعی مایه (یا سس) با غذای اصلی خورده می‌شوند. در ترکیب این مایه‌ها همیشه اندکی نمک، سرکه، روغن و فلفل وجود دارد که غرض از آن‌ها تحریک اشتها و تغییر ذائقه خورنده است. سالاد در حقیقت صورت فرنگی همان سبزی خوردن ایرانی است؛ چتنی و بورانی هم البته از ابداعات آشپزی ایرانی هستند.

سالاد



کلمه «سالاد» به زبان لاتینی یعنی نمک زده یا نمک‌دار، و در اصل به انواع سبزی‌ها و تره‌باری اطلاق می‌شده است که در اروپا به صورت نمک سود (که همان «شور» خودمان باشد) می‌خورده‌اند؛ به این ترتیب خیارشور از اسلاف سالاد است. در واقع سالاد سرمیز اروپایی نظیر سبزی خوردن سر سفره ایرانی است، و کار آن، گذشته از باز کردن اشتها، عبارت است از تأمین سبزینه (کلروفیل) خام، الیاف گیاهی، و ویتامین‌های تازه. همچنین، از آنجا که سالاد غذایی است سبک و پُرحجم، خوردن مقداری سالاد با هر وعده غذا راهی است برای پرهیز از تغذیه سنگین و کالری بیش از اندازه.

سالاد هم مثل سایر امور زندگی تحول پیدا کرده و تنوع موادی که در ترکیب آن به کار می‌رود به جایی رسیده است که بسیاری از انواع سالاد به صورت غذای کاملی در آمده‌اند، چنان که خوردن «غذای اصلی» بعد از یک ظرف از این گونه سالاد، اگر هم مقدور باشد، چیزی جز زیاده روی نیست. بنابراین در انتخاب مواد سالاد باید در نظر داشته باشیم که این سالاد قرار است با چه نوع غذایی خورده شود: اگر غذا به همان سالاد ختم می‌شود، می‌توان آن را با انواع مواد مغذی، مانند مرغ یا ماهی یا کالباس و لوبیا و نخود پخته و لبو و پنیر و غیره «تقویت» کرد؛ اما اگر در کنار سالاد، یا بعد از آن، غذاهایی مانند آش و پلوخورش و کباب و مرغ و مانند این‌ها سر سفره می‌آید، عقل سلیم حکم می‌کند که سالاد به چند پر سبزی و تره‌بار ساده محدود بماند. همچنین، باید در نظر داشت که سبزی خوردن ایران در واقع نوعی سالاد است، که بسیار بیش

از سالاد فرنگی با غذای ایرانی، به ویژه پلوخورش، تناسب دارد. به این دلیل است که سر سفره‌ای که سبزی خوردن وجود داشته باشد، معمولاً به سالاد چندان اعتنايي نمی‌شود. بنابراین در بسیاری موارد میان سالاد و سبزی خوردن می‌توان یک کدام را برگزید.

سالاد را اساساً دو جور می‌توان درست کرد: یکی آن که اجزایش را — کاهو و گوجه فرنگی و پیاز و خیار و غیره را — جدا از هم آماده کنیم و کنار هم در ظرف بچینیم و با یک یا دو رنگ سس سر سفره بگذاریم، چنان که هر خورنده‌ای به میل خود ترکیبی از این مواد در بشقابش درست کند و از سسی که بیشتر دوست دارد به آن بزند. این سالاد را سالاد چیده می‌نامیم؛ چون که اجزای آن در کنار هم چیده شده‌اند. اجزای سالاد چیده را معمولاً زیاد خرد نمی‌کنند، زیرا که هم آرایش برگ‌های کاهو و حلقه‌های پیاز و گوجه فرنگی و خیار و غیره در ظرف سالاد آسان‌تر است و هم برداشتن آن‌ها از ظرف.

صورت دوم سالاد این است که اجزای آن را خرد می‌کنند و در یک ظرف بزرگ می‌ریزند و زیر و رو می‌کنند و مخلوط رنگینی از تره بار به وجود می‌آورند. از این رو این سالاد را می‌توان سالاد درهم نامید. سس سالاد درهم معمولاً سبک و زلال است، و آن را پیش از بردن سر سفره به سالاد می‌زنند.

لطف سالاد به شادابی و تازگی و تردی اجزای آن است. به این دلیل سالاد را باید در آخرین فرصت آماده کرد و سر سفره برد تا اجزای آن مانده و پژمرده نشوند. گاه می‌بینیم که کدبانویی با زحمت و دقت ظرف بزرگی پُر از سالاد تهیه کرده، ولی برای آن که کار خود را پیش انداخته باشد، این کار را پیش از بار گذاشتن دیگ برنج یا چاشنی‌گیری خورش انجام داده است. واضح است که این سالاد تا زمانی که به سر سفره برود قیافهٔ اندوه‌باری به خود خواهد گرفت.

هرگاه به دلیلی ناچار شویم سالاد را پیش از وقت آماده کنیم، می‌توانیم یک پارچهٔ دو تَم یا حولهٔ کاغذی نم‌زده روی سالاد بکشیم؛ تا تره بار خرد شده شاداب بماند.

سس سالاد درهم را هم باید در لحظهٔ آخر به سالاد زد، چون که سرکه و نمک، آب نهفته در بافت تره بار را آزاد می‌کند؛ به این دلیل سالاد سس زده به زودی آب می‌اندازد و روند پلاسیدن و پژمردن اجزای آن آغاز می‌شود. برای آن که این روند کندتر پیش برود، می‌توانیم نخست یکی دو قاشق روغن در سالاد بریزیم و آن را خوب هم بزنیم، چنان که پوشش نازکی از روغن روی برگ کاهو و پیاز و غیره را بگیرد و سرکه و نمک دیرتر در آن‌ها نفوذ کند.

سالاد مسافرت یا پیک نیک را باید در پارچه‌ای بپیچیم و در یک کیسهٔ نایلون بگذاریم و سس آن را در شیشهٔ جداگانه‌ای نگه داریم و هنگام خوردن به سالاد اضافه کنیم. نگه‌داری سالاد سس زده کار بیهوده‌ای است، زیرا که این سالاد پس از یکی دو ساعت دیگر پلاسیده خواهد بود.

کاهو پای تقریباً ثابت سالاد است، به طوری که در بعضی از لهجه‌های اروپایی کلمهٔ «سالاد» به معنای کاهوست، اگر چه ما در ایران نوعی سالاد بدون کاهو هم درست می‌کنیم. کاهو چند نوع است، ولی ما معمولاً با دو نوع آن سروکار داریم: کاهوی ایرانی یا رسمی و کاهوی پیچ یا فرنگی

(که گاهی «کاهوی سالادی» هم نامیده می‌شود).

برگ‌های بیرونی کاهوی رسمی، که به نظر بعضی از گیاه‌خواران و خام‌خواران بخش مغذی‌تر و مفیدتر کاهوست، از لحاظ غالب مردم چیزی جز پوشش مغز کاهو نیست، و معمولاً دور ریخته می‌شود. در حال جدا کردن و شستن برگ‌های کاهوی رسمی کار آسانی است. در مورد کاهوی پیچ، این کار غالباً به شکستن و پاره شدن برگ‌ها می‌انجامد. به این دلیل معمولاً کاهوی پیچ را حلقه حلقه می‌برند و بعد می‌شویند. اما اگر بخواهیم برگ‌های کاهوی پیچ را کمابیش سالم از هم بازکنیم، راه این کار آن است که بیخ کاهو را با کارد نوک تیز به شکل مخروطی بترسیم و از دل کاهو درآوریم، سپس سوراخ بیخ کاهو را زیر شیر آب سرد بگیریم تا فشار آب برگ‌ها را از هم باز کند (→ تصویر صفحه ۶۳). به این ترتیب جدا کردن برگ‌ها آسان‌تر می‌شود.

برای سالاد درهم برگ‌های کاهوی رسمی یا پیچ را می‌توان به اندازه یکی دو انگشت برید یا رشته رشته کرد. برگ کلم را گاهی به جای کاهو یا همراه کاهو به سالاد می‌زنند؛ از آن جهت که برگ کلم سفت‌تر از کاهوست، بهتر است آن را هر چه نازک‌تر رشته رشته کنیم. اجزای آب‌دار سالاد درهم — مانند گوجه فرنگی و خیار — را بهتر است پس از هم زدن و شس دادن به صورت آرایش روی ظرف سالاد بچینیم، زیرا که آب این‌ها سالاد را از ریخت می‌اندازد؛ فرانسوی‌ها گوجه فرنگی را با بُرش طولی، یعنی از بالا به پایین، می‌برند، و می‌گویند که به این صورت آب ورقه‌های گوجه فرنگی دیرتر راه می‌افتد؛ از طرف دیگر، بُرش عرضی گوجه فرنگی خوش ریخت‌تر است؛ اگر گوجه فرنگی بریده شده را در ظرف جداگانه‌ای بگذارید و در آخرین لحظه به ظرف سالاد منتقل کنید، بحث برش طولی یا عرضی منتفی می‌شود.

اسباب آرایش سالاد



روی سالاد را می‌توان با مواد زیر آرایش کرد:

ورقه گوجه فرنگی (با جعفری یا گشنیز ساطوری)

ورقه تخم مرغ سفت (همچنین) • ورقه ترب سیاه (همچنین)

برش لیمو • دل (مغز) کاهو • بیخ کاهو

نبو (ورقه ورقه یا خرد کرده)

فلفل سبز یا قرمز

هویج (سکه سکه یا تراشه)

حلقه پیاز • پیاز ترشی • دانه انار

تربیجه نقلی

پنیر سفید یا پنیر سفت

شوید • جعفری یا گشنیز

برگ دلی کرفس • زیتون سیاه یا زیتون سبز

گل لادن (خوردنی است و مزه‌ای نزدیک به شاهی دارد)

روغن زیتون

چتنی



چتنی، که شکل هندی کلمه چاشنی است، نام نوعی سالاد است، و عموماً از همان مواد سالاد، یعنی از سبزی و تره بار و میوه و سرکه و آب لیمو و روغن و نمک و فلفل تهیه می‌شود؛ کار آن هم، مانند سالاد، باز کردن اشتهاست و افزودن ویتامین‌های تازه و مواد سبزینه‌ای به غذای روزانه. تفاوت چتنی هندی با سالاد فرنگی این است که مواد چتنی را در بعضی موارد می‌سایند و به صورت خمیر درمی‌آورند، و مصرف آن هم همیشه به مقدار اندک و همراه غذاست، نه جدا از آن. از این لحاظ، چتنی هندی مانند ترشی ایرانی است.

مردم شبه قاره هندوستان معمولاً برای هر وعده غذا چند جور چتنی درست می‌کنند و آن‌ها را در کنار هم سر سفره می‌گذارند؛ غالباً ظرف خاصی هم برای این کار دارند، که چند پیاله بلورو چینی کوچک در آن جامی‌گیرد. از آنجا که چتنی تازه تازگی‌اش را بیش از یکی دو ساعت نگه نمی‌دارد، وقت درست کردن چتنی همان لحظه‌های انداختن سفره و کشیدن غذاست. مقدار چتنی تازه را هم، باز به همین دلیل، باید به اندازه‌ای گرفت که تمام یا بیشتر آن سر سفره خورده شود.

بورانی



«هرقلیه که اورا سیر و ماست داخل کنند اورا بورانی گویند»؛ این است تعریف بورانی در کارنامه‌ی حاجی محمدعلی باورچی بغدادی (آشپزی دوره صفوی، به کوشش استاد ایرج افشار، انتشارات سروش، تهران ۱۳۶۰، ص ۱۵۴). منظور این استاد باورچی (آشپز دوره شاه اسماعیل صفوی) از «قلیه» همان خورش است، و از توضیحات بعدی او هم چنین برمی‌آید که در خورش بورانی علاوه بر گوشت مقداری «حوایج» (تره بار)، مانند سلق (چغندر) و اسفناخ (اسفناج) و کدو هم داخل می‌کرده‌اند. به این ترتیب معلوم می‌شود که در ظرف سه چهار قرن اخیر بورانی با کنار گذاشتن گوشت خود را به صورت غذایی مستقل از خورش درآورده است.

بورانی، در واقع نوعی سالاد است، با این تفاوت که در قیاس با سالاد اروپایی سس آن، که همان ماست باشد، قدری بیشتر است، به طوری که سبزی در سس شناور می‌شود؛ به همین دلیل به جای آن که ماست را روی تره بار خام یا پخته بریزیم، معمولاً تره بار را توی ماست می‌ریزیم.

ماست بورانی بهتر است چکیده یا نیم چکیده باشد. برای شل کردن ماست چکیده را می توان با کمی آب شل کرد.

متداول ترین بورانی در میان ما ماست و خیار است، که با آن که الگوی اصلی همه بورانی هاست، خود آن هرگز بورانی نامیده نمی شود. گذشته از ماست و خیار، میرزا علی اکبر خان کاشانی، آشپز دربار ناصرالدین شاه قاجار، در کتاب سفره اطعمه (انتشارات بنیاد فرهنگ ایران، تهران ۱۳۵۳، صفحه های ۴۵-۴۶) از هفت «بشقاب» بورانی نام می برد، که عبارت اند از بورانی اسفناج، کدو، چغندر، بادنجان، لویا سبز، کنگر و قارچ.

بورانی در مرزهای سرزمین ما محدود نمانده و به اطراف و اکناف جهان سفر کرده است — از شرق به هندوستان و سیلان، از غرب به آسیای صغیر و اروپای شرقی، و از جنوب به سرزمین های عربی و از آنجا به افریقای شمالی و اسپانیا، و از اسپانیا به امریکای مرکزی. در شمال هندوستان بورانی را رایتا (raita) می نامند و در جنوب پچادی (pechadi)؛ در ترکیه و یونان آن را در شمار سالادها می آورند، ولی در اسپانیا نام فارسی آن به صورت آلبرانیا (alborania) درآمده و با همین نام به امریکای مرکزی و جنوبی و به میان اقوام سرخ پوست رفته است. در حال، بورانی غذای ساده و مطبوعی است که یک پای آن همیشه ماست است و پای دیگرش می تواند از یک یا چند نوع سبزی یا تره بار، خام یا پخته، تازه یا خشک، تشکیل شود.

به همه دستورهای بورانی می توان بر حسب دل خواه از ۱ پر تا ۵-۶ پر سیر به صورت ساطوری یا کوبیده اضافه کرد. فلفلی که در بورانی به کار می رود بهتر است تازه ساب باشد.





فصل سی و دوم: سالاد سبز

سالاد سبز یا سالاد فصل سالادی است که پای اصلی آن نوعی سبزی یا تره بار خام باشد، اگرچه رنگ آن سبز نباشد؛ از این قرار، سالاد کاهو و آندپو و خیار و کلم پیچ (کول سلو) و سالاد سیب زمینی ترشی و مانند این‌ها را سالاد سبز می‌نامیم. این سالاد برای بازکردن اشتها و تازه کردن دهان پیش از شروع دور بعدی غذا خورده می‌شود. این فصل را با سبزی خوردن ایرانی که ساده‌ترین و قدیمی‌ترین سالاد سبز جهان است آغاز می‌کنیم.

سبزی خوردن



سبزی خوردن که پای ثابت سفره ایرانی است در واقع ساده‌ترین سالاد سبز است و بسته به موسم از سبزی‌های بسیار متفاوت ترکیب می‌شود. این سبزی‌ها معمولاً عبارت‌اند از: تره، شاه‌ی، نعنا، پونه، ریحان سبز و بنفش، تربچه، ترخون، مرزه، پیازچه. گاهی کمی شوید و گشنیز و جعفری هم به این ترکیب اضافه می‌شود.

سالاد ایرانی



۲-۳ نفر

خیار، سکه سکه	۲
گوچه فرنگی، حلقه حلقه	۲
پیاز سفید کوچک، حلقه حلقه	۱
جعفری یا گشنیز، ساطوری	چند شاخه
سرکه انگور	۱ قاشق
روغن زیتون	۲ قاشق
نمک و فلفل	

▼ این ساده‌ترین و رایج‌ترین سالادی است که در خانه‌ها و رستوران‌های ایرانی تهیه می‌شود؛ یک آشپز معروف امریکایی به نام جف اسمیت (Jeff Smith) آن را به عنوان یک کشف مهم و به نام «سالاد ایرانی» در یکی از کتاب‌هایش آورده است.

حلقه‌های گوجه فرنگی و خیار را در یک بشقاب ته گود بچینید و حلقه‌های پیاز را از هم باز کنید و روی آن‌ها پخش کنید. جعفری یا گشنیز را روی سالاد پاشید و روغن زیتون و سرکه را روی آن بدهید و نمک و فلفل بزنید.

سالاد شیرازی

۴-۳ نفر



خیار، پوست گرفته، نخودی	۲
گوجه فرنگی، پوست کنده، نخودی	۲
پیاز، ساطوری	۱
سرکه	۲-۱ قاشق
روغن	۳-۲ قاشق
نمک و فلفل	

خیار و گوجه فرنگی و پیاز را در بادیه بریزید، سرکه و روغن را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و زیر و رو کنید.

◀ به این سالاد می‌توان چند دانه فلفل سبز ساطوری و اندکی نعناع خشک اضافه کرد.
 ▶ گاهی به جای سرکه، یا علاوه بر آن، چند قاشق آب لیموی تازه یا آب غوره به کار می‌برند.

سالاد آندیو (فرانسه)

۴-۳ نفر



آندیو	۳ بسته
لبو	۱
پیاز سفید کوچک، حلقه حلقه	۱
شس فرانسوی (← ۵۵۴)	یک سوم پیمانه

آندیوها را با بُرش طولی با کارد ۳-۴ قسمت کنید و در آب سرد بگذارید تا اگر شین و گلی داشته باشد گرفته شود، سپس آب بکشید. لبو را پوست بگیرید و خرد کنید. آندیوها را از آب بیرون بیاورید و زیر شیر آب سرد بشویید و با حوله یا در سبد گردان خشک کنید. آنگاه همه اجزای

سالاد را در ظرف بچینید و با ظرف شُس سر سفره بگذارید.

تَبُولَه (لبنان، سوریه، فلسطین)



۵-۶ نفر

۱ پیمانه	بلغور خام
۵-۶ پیمانه	جعفری یا گشنیز، ساطوری درشت
۱-۲ پیمانه	نعنای تازه، ساطوری درشت
۳	گوجه فرنگی، خرد کرده
۱ بته	کاهوی پیچ
۷-۸ بته	پیازچه با ساقه سبز، ساطوری درشت
۴	لیمو
۱ قاشق م	فلفل قرمز، ساییده
نیم پیمانه	روغن زیتون
	نمک و فلفل

▼ اولاً باید دانست بلغوری که این سالاد (سالاد بلغور) را با آن درست می‌کنند از بلغور ایرانی نرم‌تر است (تقریباً به نرمی شکر)، اما بلغور معمولی هم در این سالاد می‌توان به کار برد. ثانیاً بلغور این سالاد پخته نمی‌شود، و به نظر بسیاری از ما ایرانی‌ها که سخت به غذای پخته عادت داریم ممکن است غریب بیاید. ولی نگارنده به شما اطمینان می‌دهد که از درست کردن این سالاد پشیمان نمی‌شوید. اگر بلغور نرم در دسترس نداشته باشید بلغور درشت را هم می‌توان در این سالاد به کار برد، گرچه زمان خیساندن آن باید اندکی بیشتر باشد. همچنین، بلغور درشت را می‌توان با گرداندن در مخلوط کن به بلغور نرم مبدل کرد. مخلوط گشنیز و جعفری ساطوری هم می‌توان در تبوله به کار برد.

بلغور را ۳۰ دقیقه در آب سرد بخیسانید، سپس در صافی بریزید و خوب فشار بدهید تا آب آن تماماً گرفته شود. لیمو را آب بگیرید و با روغن زیتون در یک بادیه روی بلغور بریزید. پیازچه را همراه با جعفری یا گشنیز و نعنا و فلفل قرمز روی بلغور بریزید، نمک و فلفل بپاشید و زیرورو کنید. چند برگ بزرگ کاهوی شسته و خشک کرده را در ظرف بازی پهن کنید و تبوله را روی آن بریزید. باقی کاهو را رشته رشته ببرید و گوجه فرنگی را خرد کنید و دور ظرف بچینید.

سالاد پرچم (ایتالیا)



۲ نفر

۲ فلفل دلمه‌ای سبز

۲	گوجه فرنگی رسیده
۱	پیاز سفید کوچک
نصف قاشق چ	آویشن شیرازی، ساییده
نصف قاشق چ	مرزه، ساییده
۲ قاشق	روغن زیتون
۱ قاشق	سرکه انگور
	نمک و فلفل

▼ لابد می‌دانید که پرچم ایتالیا هم مانند پرچم ایران سبز و سفید و سرخ است. این سالاد را ایتالیایی‌ها شبیه پرچم خودشان می‌بینند و آن را سالاد پرچم می‌نامند. ما هم می‌توانیم این سالاد را به همان نام ایتالیایی‌اش بنامیم.

فلفل را بشویید و به سیخ بکشید و روی شعله کباب کنید، سپس در یک کیسه نایلکس پیچید و لای حوله بگذارید تا سرد شود. سپس پوست فلفل را، که به این ترتیب از گوشت جدا می‌شود، بکنید. گوجه فرنگی را بشویید و به سیخ بکشید و روی شعله کباب کنید و پوست بکنید. پیاز را پوست بگیرید و حلقه حلقه کنید. فلفل و گوجه فرنگی و پیاز را در ظرف بازی کنار هم بچینید و آویشن و مرزه و نمک و فلفل بپاشید. روغن زیتون و سرکه را روی سالاد بدهید.

سالاد پنیر نخل



▼ آنچه به زبان‌های فرانسوی و انگلیسی دل نخل (به ترتیب *coeur de palmier* و *palm heart*) نامیده می‌شود در خوزستان خودمان پنیر نخل نام دارد. پنیر نخل ماده سفید رنگ ترد و لطیف و خوش مزه‌ای است که در سر نخل خرما میان بیخ شاخه‌ها پنهان است؛ هرگاه نخلی را به دلیلی از پا بیندازند سر نخل را می‌شکافند و این ماده را در می‌آورند. از آنجا که با در آوردن پنیر هر نخلی خود آن نخل از میان می‌رود، پنیر نخل وقتی به دست می‌آید که بخواهند نخلی را بیندازند. از این رو این ماده اصولاً چیز کم‌یاب و گران‌قیمتی است. نوع ارزان‌تر آن پنیری است که از پاجوش‌های نخل یا نخل‌های کوچک به دست می‌آید، که البته هم مقدار آن کمتر است و هم عطر و مزه آن به پای پنیر نخل بالغ نمی‌رسد. سالاد پنیر نخل در فرنگستان از غذاهای بسیار نغز و بسیار گران‌قیمت به شمار می‌رود.

پنیر نخل را فندقی یا قلمی خرد کنید و چند قطره آب لیموی تازه و اندکی روغن زیتون روی آن بریزید. همین.

◀ توصیه بنده نگارنده این است که پنیر نخل را، هرگاه به دست تان رسید، خالی بخورید.

سالاد جوانه (چین)

۴-۶ نفر



جوانه ماش	۲ مشت
کاهوی پیچ، رشته رشته	۱ بسته
سیب زمینی ترشی، پوست گرفته، ورقه نازک	۲
خلال بادام یا بادام زمینی	یک چهارم پیمانه
سس چینی (← ۵۶۰)	یک سوم پیمانه

خلال بادام را بدون روغن کمی بوبدهید و بگذارید خنک شود. جوانه را چند دقیقه در آب سرد بخوابانید و سپس بشوید و خشک کنید. سپس همه اجزای سالاد را در یک بادیه بریزید، سس را روی آن بدهید و زیرورو کنید.

سالاد سیب (۱) • (دانمارک)

۴-۵ نفر



سیب زرد درشت، پوست گرفته، فندق	۱
گرفس، با برگ نازک، خرد کرده	۳ ساقه
مغز گردو، نیم کوب	نیم پیمانه
سس مایونز (← ۶۰۰)	نیم پیمانه
لیمو	۱
نمک و فلفل	

لیمورا آب بگیرید. آب لیمورا روی سیب بریزید و مخلوط کنید (آب لیمو مانع تیره شدن رنگ سیب می شود).

همه اجزای سالاد را روی هم بریزید و زیرورو کنید و در یخچال بگذارید تا سرد شود، سپس در ظرف سالاد بریزید و نمک و فلفل بپاشید.

سالاد سیب (۲) • (دانمارک)

۴-۵ نفر



سیب زرد درشت، پوست گرفته، رنبدیده	۱
کلم قرمز، رشته رشته	۲۰۰ گرم

یک سوم پیاز کوچک، ساطوری
 ۱ قاشق مغز گردو، نیم کوب
 ۱ قاشق کشمش بی دانه، خیسانده
 یک سوم پیمانه سس مایونز (← ۶۰۰)
 ۱ قاشق ۳ خردل
 ۱ قاشق سرکه
 نمک و فلفل

سرکه و خردل را در سس مایونز بریزید و هم بزنید. همه اجزای سالاد را روی هم بریزید، نمک و فلفل بپاشید و زیر و رو کنید در یخچال بگذارید تا سرد شود، سپس در ظرف سالاد بریزید.

سالاد سیب زمینی ترشی



۳-۲ نفر

نیم کیلو سیب زمینی ترشی، پوست گرفته، ورقه ورقه
 ۴-۳ فلفل قرمز شیرین، ساطوری
 ۴-۳ پیازچه با ساقه سبز، ساطوری
 ۳-۲ قاشق سس*
 نمک و فلفل
 * مایونز (← ۶۰۰) یا سرکه و روغن ساده.

اجزای سالاد را با سس در بادیه بریزید، نمک و فلفل بپاشید و زیر و رو کنید، سپس در ظرف سالاد بریزید.

سالاد شلغم (ترکیه)



۴-۳ نفر

نیم کیلو شلغم، پوست گرفته، رندیده
 نیم پیمانه جعفری یا گشنیز، ساطوری
 ۲ لیمو
 ۳ قاشق روغن زیتون
 اندکی فلفل قرمز، ساییده
 نمک

شلغم را کمی نمک بپاشید و در یک بشقاب ته گود بریزید. لیمو را آب بگیرید و با روغن روی شلغم بدهید. فلفل بپاشید. سالاد را با جعفری یا گشنیز آرایش کنید.

« سالاد ترب سیاه: به جای شلغم ترب سیاه پوست گرفته و خرد کرده به کار برید. بهتر است ترب سیاه خرد کرده را یک ساعت در آب سرد بخوابانید تا تندى آن گرفته شود.

سالاد قارچ (۱)

۴-۳ نفر



قارچ، خرد کرده	۲۰۰ گرم
بولاغ اوتی* (← ۳۲۷)، ساطوری	نیم پیمانه
گوچه فرنگی، خرد کرده	۴-۳
پیاز کوچک، حلقه حلقه	۱
سرکه	۲ قاشق
روغن زیتون	۴ قاشق
نمک و فلفل	
* یا مخلوطی از کاهو و اسفناج.	

همه اجزای سالاد را در بادیه بریزید و سرکه و روغن را روی آن بدهید. نمک و فلفل بپاشید، زیر و رو کنید و در ظرف سالاد بریزید.

سالاد قارچ (۲)

۴-۳ نفر



قارچ، ورقه ورقه	۲۰۰ گرم
بروکلی، خرد کرده	نیم کیلو
لبوی کوچک، ورقه ورقه	۱
پیاز کوچک، حلقه حلقه	۱
سرکه	۵-۴ قاشق
روغن	نیم پیمانه
نمک و فلفل	

بروکلی را با دو قاشق سرکه در آب جوش بریزید، پس از ۲-۳ دقیقه در آب کش خالی کنید، زیر آب سرد بگیرید و بگذارید آب آن برود. اجزای سالاد را در ظرف بازی کنار هم بچینید، روغن و سرکه را با اندکی نمک و فلفل مخلوط کنید و روی سالاد بدهید.

کول سلُو یا سالاد کلم (۱) • (سوند)



۶-۸ نفر

نیم کیلو کلم پیچ، رشته رشته
۲۵۰ گرم هویج، رندیده
نیم پیمانه سس*

* مایونز (← ۶۰۰) یا سرکه و روغن.

▼ این سالاد ساده سوئدی با همان نام اصلی اش (coleslaw) امروزه در اروپا و آمریکا بسیار معروف است و خورنده فراوان دارد - پاره‌ای به این دلیل که برای دستگاه گوارش مفید شناخته می‌شود. اجزای اصلی آن برگ کلم و هویج است، ولی انواع چیزهای دیگر، مانند سیب و گلابی و پرتقال و نارنگی، یا پیاز و سیب زمینی ترشی و گل کلم و شوید و گشنیز، هم می‌توان به آن زد.

کلم و هویج را در بادیه بریزید، سس مایونز یا سرکه و روغن ساده روی آن بدهید و زیرورو کنید. (مقدار سس همین قدر باشد که سالاد را آغشته کند.)
◀ کلم و هویج در چرخ هرکاره بهتر خرد می‌شود.
◀ سالاد سس نزده را می‌توان ۲-۳ روز در یخچال نگه داشت.

کول سلُو با پنیر (۲)



این همان «کول سلو» است، به اضافه پنیر و سیب سبز یا زرد رندیده و جعفری ساطوری. این سالاد را در اروپا با پنیر فرانسوی «رُکفور» (roquefort، پنیر گوسفندی کپک دار) یا پنیر دانمارکی «بلو» (blue، آبی) درست می‌کنند؛ به جای رکفور و بلو می‌توان پنیر لیقوان یا پنیر کُردی به کار برد.

کول سلُو دولوکس (سالاد کلمِ مرصع) (۳)



۶-۸ نفر

نیم کیلو کلم پیچ، رشته رشته
نیم کیلو هویج، رندیده
۳ گوجه فرنگی، ورقه ورقه
۳ شاخه برگ نازک کرفس، ساطوری
۵-۶ شاخه جعفری یا گشنیز، ساطوری
نیم پیمانه کشمش بی دانه، خیسانده
نیم پیمانه خلال بادام

۲ قاشق	آب لیموی تازه
۴ قاشق	روغن زیتون
۱ قاشق چ	شکر
۱ قاشق چ	نمک
اندکی	فلفل

به جز گوجه فرنگی، همه اجزای سالاد را در بادیه بریزید و زیر و رو کنید، سپس در ظرف سالاد بریزید و ورقه‌های گوجه فرنگی را روی سالاد بچینید.

سالاد گشنیز (چین)



۴-۶ نفر

۲ پیمانه	گشنیز، ساطوری
۲۵۰ گرم	سیب زمینی ترشی، پوست گرفته، فندقی
۱ بسته	کاهوی پیچ، رشته رشته
۵-۶ بسته	پیازچه، ساطوری
۳ قاشق	سس سویا (← ۲۰۹)
۱ قاشق چ	ادویه چینی*، ساییده
۱ قاشق چ	شکر
۱	لیمو
۳ قاشق	سرکه
۴-۵ قاشق	روغن سالاد
	نمک

* زنجبیل، دارچین و فلفل سیاه.

همه اجزای سالاد را در بادیه بریزید و زیر و رو کنید، سپس در ظرف سالاد بریزید.

سالاد گوجه فرنگی (۱). (فرانسه)



۴-۵ نفر

۴	گوجه فرنگی، ورقه ورقه
۱	پیاز سفید، حلقه حلقه
۱ قاشق	سرکه
۲ قاشق	روغن زیتون

نمک و فلفل

▼ گوجه فرنگی سالاد باید سفت و گوشتی باشد، مانند نوعی گوجه که به نام «گوجه فرنگی تخم مرغی» معروف است. در فرنگستان گوجه فرنگی سالاد را گاهی اندکی کال انتخاب می‌کنند. محل اتصال گوجه فرنگی را باید از بالای آن در آورد، چون سفت و بی‌مزه است. فرانسوی‌ها گوجه فرنگی را با بُرش طولی می‌برند، چون معتقدند که به این صورت آب گوجه فرنگی دیرتر راه می‌افتد.

ورقه‌های گوجه فرنگی را در بشقاب بچینید و حلقه‌های پیاز را از هم باز کنید و روی گوجه فرنگی پخش کنید. نمک و فلفل بپاشید و روغن و سرکه را روی سالاد بدهید.

سالاد گوجه فرنگی (۲). (هندوستان)

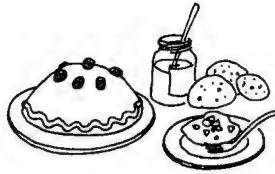


۴-۵ نفر

۴	گوجه فرنگی، خرد کرده
۱	پیاز، خرد کرده
۱ پیمانه	گشنیز، ساطوری
۱ قاشق چ	زیره، ساییده
۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
۲	لیمو

گوجه فرنگی و پیاز و گشنیز را در بادیه بریزید. لیمورا آب بگیرید و آب لیمورا روی سالاد بدهید. فلفل و زیره را روی سالاد بپاشید، زیرورو کنید و در ظرف سالاد بریزید.





فصل سی و سوم: سالاد سفید

سالادهایی را که با موادی مانند سیب زمینی و لوبیا و گوشت و پنیر درست می‌شوند، از جهت این که غالباً با نوعی سس سفید یا سس کم رنگ خورده می‌شوند، و در تمایز با سالاد سبز، سالاد سفید می‌نامیم. سالاد سفید معمولاً نوعی غذای سبک است، که ممکن است جای ناهار یا شام را بگیرد.

سالاد آلیویه (ایران)



۸-۶ نفر

نیم کیلو	سینه مرغ، پخته، نخودی
نیم کیلو	سیب زمینی استامبولی، پخته، پوست گرفته، نخودی
۳	هویج متوسط، پوست گرفته، پخته، نخودی
۱	پیاز کوچک، ساطوری
۱ پیمانه	نخود سبز، پخته
۲-۱	خیارشور، نخودی
۶-۵ شاخه	جعفری یا گشنیز، ساطوری
۳-۲ قاشق	خامه
۱ پیمانه	سس مایونز (← ۶۰۰)
۲ قاشق	سرکه یا آب لیمو
۵-۴	تریچه نقلی
۸-۷	زیتون سیاه
۲ قاشق	روغن زیتون
	نمک

▼ سالاد آلیویه در واقع نوعی «سالاد روس» (← صفحه ۵۰۳) است که در خانه‌ها و رستوران‌ها

و اغذیه فروشی‌های ایران کمی تحول پیدا کرده و چیزهایی به آن اضافه شده است.

مرغ را با هویج و سیب زمینی استامبولی و خیارشور و پیاز و نخود سبز در یک بادیه بریزید. دوسوم سس مایونز را با روغن زیتون و سرکه و خامه مخلوط کنید و روی اجزای سالاد بریزید و نمک بزنید و خوب زیرورو کنید. اگر ملاط سالاد کافی نبود کمی مایونز به آن اضافه کنید، ولی مایونز را یکجا نریزید تا سالاد شل نشود.

معمولاً سالاد الیویه را در یک ظرف مسطح به صورت گنبدمانندی در می‌آورند و روی آن را با باقی‌مانده مایونز اندود می‌کنند و دانه‌های زیتون و تربچه نقلی را مانند نگین در آن می‌نشانند و دور ظرف را با جعفری آرایش می‌کنند. این کار هیچ منعی ندارد، ولی باید دانست که گنبد تنها شکل عرضه کردن این سالاد نیست؛ می‌توان آن را به طور بی‌شکل در ظرفی ریخت و با همان زیتون و تربچه و جعفری آرایش کرد، یا با قالب کیک حلقه‌ای شکل داد و وسط آن را با سبزی یا لبو یا هویج پُر کرد.

گاهی تخم مرغ سفت، و حتی کالباس، هم به سالاد الیویه می‌زنند، ولی حکمت این کار بر نگارنده معلوم نشده است، مگر این که خورندگان نیاز مبرمی به تقویت مزاج داشته باشند.

سالاد آلزاس (فرانسه)



۵-۶ نفر

سیب زمینی، پخته، پوست گرفته، سکه سکه	۱ کیلو
آب مرغ یا آب قلم (← ۳۵۱ یا ۳۴۹)	۱ پیمانه
لبوی کوچک، رنبدیده	۱
تخم مرغ سفت	۲
خیارشور، خرد کرده	۱
جعفری، ساطوری	۳-۲ شاخه
سس مایونز (← ۶۰۰)	۱ پیمانه
سرکه	۱ قاشق
نمک و فلفل	

سیب زمینی را در ظرف سالاد بریزید و آب مرغ یا آب قلم داغ و سس مایونز و سرکه را روی آن بدهید و نمک و فلفل بپاشید و بگذارید خنک شود. سپس در یخچال بگذارید تا ببندد.

سفیده و زرده تخم مرغ را جدا از هم رنده کنید. سالاد را با این‌ها و لبو و خیار شور آرایش کنید. جعفری را روی سالاد بپاشید.

این سالاد را گرم هم می‌خورند.

سالاد آوکادو (پرو)



۲ نفر

- | | |
|------------|-------------------------------------|
| ۲ | آوکادوی رسیده، پوست گرفته، خرد کرده |
| ۲ قاشق | سُس فرانسوی (← ۵۵۴) |
| نصف قاشق چ | فلفل قرمز، ساییده |

آوکادو را در ظرف سالاد بریزید. سُس را روی آوکادو بدهید و فلفل را روی سُس پاشید.

سالاد آوکادو و میگو (اکوادور)



۶ نفر

- | | |
|------------|----------------------|
| ۳ | آوکادوی رسیده |
| ۶ | میگوی پخته (← ۳۰۳) |
| ۲ ساقه | کرفس، با برگ نازک |
| ۱ بسته | کاهوی پیچ |
| ۱ | هویج پخته |
| نیم پیمانه | مایونز (← ۶۰۰) |
| ۲ | فلفل قرمز یا سبز تند |
| ۲ | لیمو |
| ۲ قاشق | سرکه |
| ۳ قاشق | روغن سالاد |
| | نمک و فلفل |

▼ آوکادو و میگو در سرزمین ما مواد گران قیمتی هستند؛ بنابراین سزاوار است که این مواد را در مواقع خیلی خاص با هم مصرف کنیم.

لیمورا آب بگیرید. آوکادو را با بُرش طولی از وسط نصف کنید و هسته آن را در بیاورید. گوشت آوکادو را با قاشق بتراشید، به طوری که پوست خالی شود ولی سوراخ نشود. آب لیمورا روی گوشت آوکادو بدهید و کمی هم توی پوست بمالید تا رنگ آن تیره نشود (رنگ گوشت آوکادو زود برمی گردد). میگو و کرفس و هویج را نخودی خرد کنید و همراه با اندکی نمک و فلفل با مایونز و گوشت آوکادو مخلوط کنید و توی پوست خالی آوکادو بریزید. فلفل قرمز یا سبزا خرد کنید و ۲-۳ تکه روی هر پوست پُر از سالاد بگذارید. کاهوی شسته و خشک کرده را رشته رشته کنید و در ظرفی بریزید و نمک و فلفل پاشید و

روغن و سرکه را روی آن بدهید و زیر و رو کنید و سپس درش بشقاب سالادخوری بکشید. در هر ظرف یک نیمه آوکادوی پر از سالاد کنار کاهو بگذارید و به عنوان غذای اول سر سفره بگذارید.

« به جای میگو می‌توان سینه مرغ یا ژامبون گاو یا سوسیس یا تخم مرغ سفت به کار برد. به جای پوست آوکادو، سالاد را می‌توان در بشقاب یا روی برگ کاهو ریخت.

سالاد اسفناج گرم (ونزوئلا)



۵-۶ نفر

۱ کیلو	اسفناج، پخته، چلانده، ساطوری
۱	پیاز، ساطوری
۴	گوچه فرنگی، خرد کرده
۲-۱	فلفل سبز یا قرمز، خرد کرده
۲ پر	سیر، کوبیده
۱	لیمو
۳ قاشق	روغن سالاد
	نمک و فلفل

روغن را در تابه داغ کنید و پیاز و فلفل سبز یا قرمز را در آن تفت بدهید تا نرم شود. سیر را در تابه بیندازید و یک چرخ بدهید. گوچه فرنگی را هم بریزید و تفت بدهید. اسفناج را اضافه کنید و زیر و رو کنید تا گرم بشود. لیمو را آب بگیرید و با پوست ریزش شده نیمه از لیمو در سالاد بریزید. نمک و فلفل بزنید و زیر و رو کنید و بردارید.

« اگر به این سالاد گرم ۲-۳ دانه سیب زمینی پخته یا سرخ کرده اضافه کنید غذای سیرکننده‌ای می‌شود.

سالاد بادنجان (ترکیه)



۳-۴ نفر

۱	بادنجان درشت
۳-۲	گوچه فرنگی
۱	پیاز
۲ پر	سیر
۳-۴	فلفل سبز
۱۰-۱۲	زیتون سیاه

- ۲ لیمو
 ۳ قاشق سرکه
 یک سوم پیمانه روغن زیتون
 نمک و فلفل

بادنجان را با پوست روی صفحه شعله پخش کن اجاق گاز بگذارید و با آتش تند کباب کنید (یا روی آتش زغال کباب کنید)، به طوری که پوستش بسوزد و تویش پخته شود. سپس بادنجان را زیر شیر آب سرد بگیرید و روی تخته کار بیندازید و شکمش را با کارد بشکافید و گوشت پخته آن را با قاشق در بیاورید و در ظرف سالاد بگذارید. لیمو را آب بگیرید و روی بادنجان بریزید. نمک و فلفل بپاشید و زیر و رو کنید. گوجه فرنگی و پیاز را ورقه ورقه کنید و با زیتون سیاه دور بادنجان بچینید. فلفل سبز و سیر را خرد کنید و روی سالاد بپاشید. سرکه و روغن را روی سالاد بدهید.

سالاد بادنجان و فلفل قرمز (اسپانیا)



۴-۵ نفر

- ۱ بادنجان درشت
 ۲ فلفل دلمه‌ای قرمز
 ۴-۳ فلفل سبز تند
 ۲ پیاز
 ۲ سیب زمینی درشت
 ۵-۴ گوجه فرنگی کوچک
 ۳-۲ قاشق جعفری یا گشنیز، ساطوری
 ۴ قاشق روغن زیتون
 نمک و فلفل

فر را روی ۳۵۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید. به جز گوجه فرنگی، همه تره بار شسته و خشک کرده را کمی با روغن چرب کنید و روی ورق آلومینیوم ۴۵ دقیقه در فر بگذارید. در ۱۵ دقیقه آخر گوجه فرنگی را هم اضافه کنید.

تره بار کباب شده را بگذارید خنک شود، سپس پوست بگیرید و تخم فلفل دلمه‌ای را در بیاورید. بادنجان را رشته رشته ببرید و سیب زمینی را خرد کنید. پیاز را حلقه حلقه کنید. اجزای سالاد را در یک دیس یا ظرف باز بچینید و نمک و فلفل بپاشید. روغن را روی سالاد بدهید و جعفری یا گشنیز را روی آن بپاشید.

◀ تره بار این سالاد را به جای گذاشتن در فرمی توان با کمک صفحه شعله پخش کن روی اجاق گاز کباب کرد.

◀ یک تکه ماهی شور در کنار این سالاد هیچ ضرری ندارد.

سالاد باقلای سبز (اکوادور)



۴-۳ نفر

نیم کیلو باقلای سبز، دو پوست کرده
۲ قاشق کره
۲ قاشق سرکه
نمک و فلفل

▼ در امریکای مرکزی و جنوبی نیز مانند سرزمین خود ما باقلا فراوان است و فراوان خورده می شود، اگرچه ما کمتر به فکر می افتمیم از آن سالاد درست کنیم، یا در واقع نام باقلای پخته را سالاد بگذاریم.

باقلا را با اندکی نمک در آب بپزید تا نرم شود. سپس در آب کش بریزید و بگذارید خنک شود. کره را در تابه داغ کنید، باقلا را در کره تفت بدهید و در ظرف سالاد بریزید و فلفل پاشید و سرکه را روی آن بدهید.

◀ این سالاد را به عنوان تنقل یا به عنوان تره بار همراه با خوراک گوشت و مرغ می توان خورد.

◀ یک قاشق چای خوری آویشن شیرازی یا گلپر ساییده این سالاد امریکای مرکزی را اهلی و محلی می کند.

سالاد باقلای سبز (مصر)



نیم کیلو باقلای سبز، دو پوست کرده
۱-۲ پیر، کوبیده
۲-۳ قاشق آب لیمو یا سرکه
۲-۳ قاشق شوید، ساطوری
۴-۵ قاشق روغن زیتون
نمک و فلفل

باقلا را با کمی نمک در ۱ لیتر آب بپزید تا نرم شود. در آب کش بریزید و بگذارید خنک شود.

آب لیمو یا سرکه را با روغن زیتون و سیر و اندکی نمک و فلفل مخلوط کنید، روی باقلا بدهید و زیرورو کنید. در ظرف سالاد بریزید و با شوید آرایش کنید.

سالاد برنج (۱) • (فرانسه)

۴-۵ نفر



کنه یا چلو (← ۸۳۸ یا ۷۷۳)	۳ پیمانه
مغز گردو، نیم کوب	۱۰۰ گرم
کشمش بی دانه، خیسانده	۱۰۰ گرم
کلم قرمز کوچک	یک سوم بسته
سرکه	۳ قاشق
روغن سالاد	۳ قاشق
نمک و فلفل	

کلم قرمز را هرچه نازک تر رشته رشته کنید و با یک قاشق سرکه در آب جوش بریزید و پس از ۱ دقیقه در آب کش خالی کنید و زیر آب سرد بگیرید، سپس بگذارید آب آن برود. همه اجزای سالاد را در ظرف جاداری بریزید و نمک و فلفل پاشید و زیرورو کنید و در یخچال بگذارید تا سرد بشود، سپس در ظرف سالاد بکشید. « برای این سالاد کنه یا چلو را باید کمی زنده تر از معمول بردارید.

سالاد برنج (۲) • (فرانسه)

۴-۵ نفر



کنه یا چلو (← ۸۳۸ یا ۷۷۳)	۳ پیمانه
نخود سبز، پخته	۱ پیمانه
هویج، پوست گرفته، پخته، خرد کرده	۱ پیمانه
کشمش بی دانه، خیسانده	۲ قاشق
خلال بادام	۳ قاشق
گرد کاری (← ۲۳۳)	۳ قاشق
سس مایونز (← ۶۰۰)	دو سوم پیمانه
نمک	

همه اجزای سالاد را در یک ظرف جادار بریزید و زیرورو کنید و در یخچال بگذارید تا سرد شود، سپس در ظرف سالاد بکشید.

سالاد تره بار پخته



۴-۶ نفر

گل کلم کوچک، گل گل	۱
هویج، پوست گرفته	۴
لوبیا سبز، خرد کرده	۱ پیمانه
جوانه ماش	۱ مشت
لبو	۱
جوش شیرین	
نمک	

▼ برای تنوع، یا برای کسانی که به دلیلی از تره بار خام پرهیز دارند، سالاد را از تره بار پخته نیز می توان درست کرد. باید توجه کنیم که اولاً تره بار سالاد زیاد پخته نشود، تا حالت زنده و تازه خود را از دست ندهد؛ ثانیاً اجزای این سالاد را بهتر است در دیگچه های جدا بپزیم، تا مزه آن ها داخل یکدیگر نشود.

سس این سالاد - که سرکه و روغن است - را باید در ظرفی کنار آن گذاشت و هنگام خوردن روی سالاد ریخت.

گل های کلم را از بیخ آن جدا کنید و با اندکی نمک در دیگچه آب جوش بگذارید. لوبیا سبز را با اندکی جوش شیرین در دیگچه آب سرد بگذارید و با در باز بپزید. لبو را خرد کنید. وقتی گل کلم را از آب در آوردید، جوانه را در همان آب بریزید و همین که آب دوباره به جوش آمد در صافی خالی کنید.

اجزای سالاد را در ظرف بازی بچینید و بگذارید خنک شود.

◀ حاشیه ظرف سالاد را می توانید با برگ کاهو و تربچه و ورقه گوجه فرنگی آرایش کنید.

سالاد تره بار کبابی (اسپانی)



۶-۷ نفر

بادنجان قلمی	۲-۱
پیاز متوسط	۸-۷
سیر سبز	۱ بسته
فلفل سبز تند	۴-۳
فلفل دلمه ای سبز و قرمز	۸-۷
جعفری یا گشنیز، ساطوری درشت	۱ پیمانه

۱ پیمانه	بادام، مقشر، خیسانده
۱ قاشق ۳	زیره
۲	لیمو
۳ قاشق	سرکه انگور
دوسوم پیمانه	روغن زیتون
	نمک

فر را روی ۳۵۰ درجه سانتی گراد گرم کنید. پیاز و بادنجان را با پوست یکایک در ورق آلومینیوم (فویل) پیچید و ۴۵ دقیقه در فر بگذارید. در این ضمن فلفل دلمه‌ای را ۲۰ دقیقه و فلفل سبز تند و سیر را (با ساقه سبز) ۱۰ دقیقه در فر بگذارید. سپس همه این‌ها را از فر بیرون بیاورید. پیازها را پوست بگیرید، گوشت بادنجان را از پوست در آورید، و تخم فلفل دلمه‌ای را بردارید. پیاز و فلفل دلمه‌ای و فلفل سبز تند را روی تخته کار خرد کنید و با گوشت بادنجان در ظرفِ سالاد بچینید.

سیر کباب شده را با زیره در هاون بکوبید. سپس لیمو را آب بگیرید و با سرکه و روغن روی سیر کوبیده بریزید و نمک بپاشید و مخلوط کنید. بادام را در کنار ظرف بگذارید، و جعفری یا گشنیز را با خمیر سیر روی سالاد پخش کنید.

تره بار این سالاد را به جای گذاشتن توی فرمی‌توان با کمک صفحه شعله پخش‌کن روی شعله گاز هم کباب کرد.

سالاد درهم (۱) • (ایتالیا)



۴-۳ نفر

۳	هویج، پوست گرفته، پخته، فندقی
۱	لبوی کوچک، فندقی
۱	خیار، پوست گرفته، فندقی
۱ پیمانه	نخود سبز، پخته
۲ ساقه	دل کرفس، خرد کرده
۱ بسته	کاهوی پیچ، برگ برگ
۷-۸	زیتون سیاه، هسته گرفته
نیم پیمانه	سس مایونز (← ۶۰۰)
۱ قاشق	روغن زیتون
	نمک و فلفل

به جز کاهو و زیتون، اجزای سالاد را در یک بادیه بریزید. سس مایونز را با روغن زیتون رقیق کنید و روی اجزای سالاد بدهید و زیر و رو کنید. برگ‌های شسته و خشک کرده کاهو را در ظرف سالاد فرش کنید و سالاد را در ظرف بریزید و با زیتون آرایش کنید.

◀ به جای سس مایونز می‌توانید «سس پخته» (← صفحه‌های ۵۶۵-۵۶۶) یا «سس خامه» (← صفحه‌های ۵۷۴-۵۷۵) به کار برید.

◀ کدبانوهای ایتالیایی گاهی این سالاد را در ظرف درازی به شکل ماهی درمی‌آورند و خیار را نازک سکه سکه می‌کنند و مانند پولک‌های ماهی روی آن می‌چینند و وانمود می‌کنند که این نوعی ماهی است، ولی کمتر کسی باور می‌کند.

سالاد درهم (۲). (اکوادور)



تره بار خام:

گل کلم • هویج

کرفس، با برگ نازک • کدوی سبز قلمی

گوجه فرنگی • آو کادو

تره بار پخته:

نخود سبز • لوبیا سبز • سیب زمینی • مارچوبه

سرکه و روغن

نمک و فلفل

این سالاد از مقداری تره بار خام و مقداری تره بار پخته ترکیب می‌شود. همه تره بار را فندقی خرد می‌کنند و به اندازه کمابیش برابر (مثلاً از هر کدام یک پیمانه) برمی‌دارند. باید توجه داشته باشیم که چون انواع تره بار در این سالاد زیاد است، دست آخر مقدار سالاد زیاد می‌شود. سس این سالاد سرکه و روغن ساده است، که به مقدار کم روی سالاد می‌دهند و آن را زیر و رو می‌کنند.

◀ لازم به گفتن نیست که به این سالاد می‌توان چیزهایی افزود، یا از آن کم کرد.

سالاد روس



۳-۴ نفر

۳ سیب زمینی، پخته، پوست گرفته، نخودی

۳ هویج، پخته، پوست گرفته، نخودی

۱ خیار شور، نخودی

۱ پیمانه نخود سبز یا لوبیا سبز، پخته

۱ لبوی کوچک، نخودی

۱ بته دل کاهو

۴-۳ تربچه نقلی

۲ پیمانه سس مایونز (← ۶۰۰)

سیب زمینی و هویج و خیارشور را با نخود سبز در بادیه مخلوط کنید و مایونز را روی این‌ها بریزید و زیرورو کنید و در ظرف سالاد بریزید.
سالاد را با برگ دل کاهو و لبو و تربچه نقلی آرایش کنید.
◀ سیب زمینی این سالاد معمولاً استانبولی است.

سالاد روستایی (یونان)



۴-۶ نفر

۱ بته کاهو، خرد کرده

۱۵-۱۰ زیتون سبز، هسته گرفته

۱ فلفل دلمه‌ای قرمز یا سبز، تخم گرفته، خرد کرده

۱ پیاز کوچک، پوست گرفته، حلقه حلقه

۲ خیار، پوست گرفته، سکه سکه

۱۰۰ گرم پنیر سفید، خرد کرده

۳-۲ شاخه ترخون تازه، ساطوری

نصف قاشق آویشن شیرازی، ساییده

۴-۳ قاشق روغن زیتون

۲ لیمو

نمک و فلفل

لیمورا آب بگیرید. همه اجزای سالاد را در یک بادیه بریزید، نمک و فلفل بپاشید و زیرورو کنید؛ سپس در ظرف سالاد بریزید.
◀ به جای کاهو می‌توانید کلم رشته رشته کرده به کار برید.

سالاد ژامبون (فرانسه)



۲-۳ نفر

۲۰۰ گرم ژامبون، خرد کرده

تخم مرغ سفت، خرد کرده	۲
برگ نازک کرفس، ساطوری	۳ شاخه
خیار شور، خرد کرده	۱
پیازچه با ساقهٔ سبز، ساطوری	۳ بته
سس فرانسوی (← ۵۵۴)	۳ قاشق
نمک و فلفل	

به جز پیازچه، همهٔ اجزای سالاد را در بادیه بریزید، نمک و فلفل پاشید، با سس زیرورو کنید و در ظرف سالاد بریزید. پیازچه را روی سالاد پاشید.

سالاد سرگنجه‌سکی (ویتنام)

۶-۷ نفر



گوشت گوساله، چرخ کرده	نیم کیلو
سیر، کوبیده	۴-۵ پر
پیازچه، خرد کرده	۵-۶ بته
تخم مرغ سفت، ورقه ورقه	۲
جوانهٔ ماش	۱ پیمانه
کاهو، برگ برگ	۱ بته
خیار، پوست گرفته، فندقی	۱
بادام زمینی، بوداده	۱ پیمانه
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق م
شکر	۱ قاشق م
آب لیموی تازه	۲-۳ قاشق
فلفل قرمز تازه، ساطوری	۲-۳
سس ماهی (← ۵۹۵)	۴ قاشق
برگ گشنیز	
برگ نعنا	
آرد	
روغن	
نمک و فلفل	

نیمی از سیر را با زنجبیل و ۱ قاشق سس ماهی و ۱ قاشق آرد روی گوشت بریزید و چنگ

بزنید؛ سپس سرگنجشکی درست کنید، در آرد بقلتانید و در سینی بگذارید.
 برای درست کردن سس، باقی ماندهٔ سیر را با آب لیمو و شکر و باقی ماندهٔ سس ماهی مخلوط کنید و در کاسه بریزید.
 ۱-۲ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و سرگنجشکی‌ها را در آن تفت بدهید تا سرخ شود. گرم نگه دارید.
 باقی اجزای سالاد را در دیس بچینید و با ظرف سرگنجشکی و کاسهٔ سس سرسفره بگذارید.

سالاد سیب زمینی (پرو)



۶-۸ نفر

سیب زمینی استانبولی، پخته، پوست گرفته	نیم کیلو
پیاز، حلقه حلقه	۱
پیاز، ساطوری	۱
سیر، کوبیده	۲-۳ پر
پنیر سفت، رنده	۱۵۰ گرم
پنیر تازه	۱۰۰ گرم
فلفل قرمز، ساییده	۱ قاشق چ
فلفل قرمز تازه، ساطوری	۲-۳
گرد نان سفید	۳۰-۴ قاشق
زیتون سیاه	۱۵ دانه
تخم مرغ زده	۱
تخم مرغ سفت، ورقه ورقه	۴
زرد چوبه	اندکی
نعنای خشک و آویشن، کف مال	اندکی
برگ کاهو	
شیر	
آب لیموی تازه	
روغن	
نمک و فلفل	

پیاز حلقه حلقه را با ۵-۶ قاشق آب لیمو و فلفل قرمز ساییده و نمک در کاسه بریزید، زیر و رو کنید و ۱ ساعت بخوابانید. گرد نان را در نیم پیمانه شیر بخیسانید.
 ۲-۳ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید، فلفل قرمز تازه و سیر را ۳۰-۴۰ ثانیه

در آن تفت بدهید، سپس پیاز ساطوری را با سبزی خشک و اندکی زردچوبه و نمک و فلفل اضافه کنید و هم بزنید تا پیاز نرم شود.

خمیرگرد نان را با پنیررندیده و پنیر تازه مخلوط کنید، درتابه بریزید و بچرخانید تا ذوب شود. آتش را خاموش کنید، تخم مرغ زده را درتابه بریزید و هم بزنید، نیم پیمانه روغن با ۱-۲ قاشق آب لیمو اضافه کنید و هم بزنید. اگر مایه غلیظ درآمد کمی شیر اضافه کنید (این مایه باید اندکی شل تر از سس مایونز باشد).

چند برگ کاهو در دیس پهن کنید. سیب زمینی را سکه سکه کنید و روی کاهو بچینید و سس را روی آن بدهید، حلقه‌های پیاز را از آب لیمو بردارید و روی سس بگذارید. ظرف سالاد را با ورقه‌های تخم مرغ و زیتون سیاه آرایش کنید.

سالاد سیب زمینی (۱)



۲ نفر

سیب زمینی، پخته، فندقی	نیم کیلو
پیازچه با ساقه سبز، ساطوری	۳-۴ بسته
برگ کاهو	۳-۴
سس*	یک سوم پیمانه
نمک و فلفل	

* سس این سالاد می‌تواند مایونز (← ۶۰۰) یا سرکه و روغن زیتون ساده باشد.

▼ سالاد سیب زمینی را باید یا با سیب زمینی استانبولی درست کرد یا با نوعی سیب زمینی که پس از پختن از هم وانرود - مانند سیب زمینی پشندی.

اجزای سالاد را ۲-۳ ساعت در یخچال بگذارید. سپس برگ کاهو را در ظرف سالاد فرش کنید. سیب زمینی و پیازچه و سس را مخلوط کنید، نمک و فلفل پاشید و روی برگ کاهو بریزید. « هرگز سیب زمینی پخته مانده از روز پیش را سالاد نکنید، چیز خوبی در نمی‌آید. » به این سالاد می‌توانید چیزهایی مانند تخم مرغ سفت یا خیارشور هم اضافه کنید؛ ولی اگر این کار را ادامه دهید به سالاد روس یا سالاد آلیویه می‌رسید.

سالاد سیب زمینی (۲) • (یونان)



۳-۴ نفر

نیم کیلو سیب زمینی، پخته، خرد کرده

۶-۵	پيازچه، ساطوری
۶-۵	جعفری، ساطوری
۵-۴	آویشن شیرازی، کف مال
۲	لیمو
۳	قاشق روغن زیتون
	نمک و فلفل

لیمورا آب بگیرید و با همه اجزای سالاد در بادیه بریزید، نمک و فلفل بپاشید، زیر و رو کنید و یک ساعت در یخچال بگذارید، سپس در ظرف سالاد بریزید و سر سفره ببرید.

سالاد سیب زمینی (۳) (پرو)

۵-۴ نفر



نیم کیلو	سیب زمینی، پخته، خرد کرده
۱۰۰ گرم	پنیر تازه
۲	تخم مرغ سفت
۴-۳	تریچه نقلی
یک چهارم پیمانه	شیر
۱	نارنج
نیم پیمانه	روغن سالاد
	فلفل قرمز، ساییده
	نمک

پنیر و شیر و زرده تخم مرغ و روغن و اندکی فلفل قرمز را در مخلوط کن برقی بریزید و چند ثانیه بگردانید تا سس غلیظی به دست آید. سیب زمینی را در ظرف سالاد بریزید. سس را روی سیب زمینی بدهید و نمک و فلفل قرمز بپاشید. با سفیده تخم مرغ خرد کرده و تریچه و نارنج بریده آرایش کنید. ۲-۳ ساعت در یخچال بگذارید، سپس سر سفره ببرید.

سالاد سیب زمینی (۴) (ایتالیا)

۶-۴ نفر



نیم کیلو	سیب زمینی استانبولی، پخته، خرد کرده
نیم کیلو	لوبیا سبز، پخته، خرد کرده
۱	پیاز کوچک، حلقه حلقه

۱ مشت	شوید یا گشنیز، ساطوری
نیم پیمانه	روغن زیتون
۲ قاشق	سرکه
۱ لیمو	

لیمو را آب بگیرید. سیب زمینی و لویا و پیاز و شوید را در بادیه بریزید، روغن و آب لیمو و سرکه را روی آن بدهید و زیر و رو کنید، سپس در ظرف سالاد بریزید.

سالاد سیب زمینی گرم (آلمان)



۳-۴ نفر

نیم کیلو	سیب زمینی، پخته، ورقه ورقه
۱	پیاز کوچک، حلقه حلقه
۱ ساقه	کرفس، خرد کرده
۴-۵ شاخه	شوید، ساطوری
۱ قاشق چ	شکر
نصف قاشق چ	خردل
۳ قاشق	سرکه
نصف قاشق چ	فلفل قرمز، ساطوری
۱-۲ گردو	کره
	نمک

کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز و کرفس و شوید را در آن کمی تفت بدهید. سرکه و شکر و فلفل و خردل را با ۲ قاشق آب در تابه بریزید و هم بزنید تا به جوش بیاید. سیب زمینی را اضافه کنید، اندکی نمک بپاشید و زیر و رو کنید و در ظرف بکشید.

سالاد قیصر (امریکای شمالی)



۴-۶ نفر

۳-۲ برش	نان سفید، فندقی
۱ بته	کاهو، رشته رشته
۷۵ گرم	پنیر سفت، رندیده
۱ پر	سیر، کوبیده
۱	تخم مرغ

۱ قاشق چ خردل
۳ قاشق سرکه انگور
۶ قاشق روغن زیتون
نمک و فلفل

▼ این سالاد گویا از یولیوس قيصر به یادگار مانده است، منتها به جای ایتالیایی‌ها آن را امریکایی‌ها به ارث برده‌اند.

سیر را با روغن زیتون مخلوط کنید. نان را در فرداغ بگذارید تا برشته و خشک شود، سپس بردارید و بگذارید خنک شود. نیمی از روغن را روی نان بریزید. تخم مرغ را نیم‌بند کنید و با خردل و سرکه و باقی روغن و اندکی نمک و فلفل در بادیه بریزید و هم بزنید. کاهو و پنیر و نان را اضافه کنید و زیر و رو کنید، سپس در ظرف سالاد بریزید و سر سفره بگذارید.

« معمولاً سیر کوبیده را شب پیش در روغن زیتون می‌ریزند و در یخچال می‌گذارند؛ به این ترتیب عطر سیر در روغن حل می‌شود.

کول سلُو با سیب (سوند)



۲-۳ نفر

نیم کیلو کلم پیچ، رشته رشته
۱ سیب زرد، رندیده
۱ پیاز کوچک، خرد کرده
۲ تخم مرغ سفت، ورقه ورقه
۱ قاشق م دارچین ساییده یا سیاه دانه
۱ قاشق م شکر
۲-۳ قاشق سرکه
۱ گردو
۱ قاشق چ نمک

کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. سرکه را با شکر و اندکی نمک و ۲-۳ قاشق آب در تابه بریزید، هم بزنید تا به جوش بیاید. کلم و سیب را در تابه بریزید و بچرخانید، سپس بگذارید یکی دو دقیقه بپزد. سالاد پخته را در ظرف بکشید و سیاه دانه یا دارچین را روی آن بپاشید. ورقه‌های تخم مرغ را روی سالاد بچینید.

« این سالاد با یک تکه نان سیاه غذای نسبتاً کاملی است.

سالاد گرم (چین)



۴-۵ نفر

نیم کیلو	جوانه ماش
۱	فلفل دلمه‌ای سبز یا قرمز، تخم گرفته، رشته رشته
۱ قاشق	کنجد، بر داده
۱ قاشق چ	شکر
۱ قاشق م	فلفل سیاه
۲ قاشق م	سرکه
۳ قاشق	روغن
	نمک

روغن را در تابه داغ کنید و فلفل سیاه را در آن بریزید و یک چرخ بدهید. جوانه و فلفل سبز یا قرمز را بریزید و یک دقیقه تفت بدهید. کنجد و شکر و سرکه را اضافه کنید، اندکی نمک بزنید، زیر و رو کنید و از روی آتش بردارید.

« این سالاد را معمولاً گرم می‌خورند، ولی سردش هم خوردنی است.

سالاد گل کلم (۱) • (شیلی)



۶-۷ نفر

۱ بسته	گل کلم متوسط
۱ پیما نه	سس سفید (← ۵۷۸)
نیم پیما نه	بادام، مقشّر، کوبیده
۴-۵ شاخه	گشنیز
	نمک

یک دیگ متناسب گل کلم درسته با آب و کمی نمک بار بگذارید تا به جوش بیاید. بیخ گل کلم را طوری ببرید که بتوان گل کلم را روی سطح صاف ثابت گذاشت. آنگاه گل کلم را رو به بالا در دیگ آب جوش بگذارید (آب باید روی آن را بگیرد). در دیگ را ببندید و گل کلم را ۱۵-۲۰ دقیقه بپزید.

در این ضمن سس سفید را حاضر کنید. بادام را در سس بریزید و ۲-۳ دقیقه روی آتش ملایم هم بزنید.

گل کلم را از آب بیرون بیاورید و چند دقیقه در آب‌کش بگذارید تا آب آن برود، سپس به یک دیس گرد منتقل کنید و سس بادام را روی آن بدهید. با شاخه‌های گشنیز آرایش کنید.

سالاد گل کلم (۲) • (ترکیه)



۴-۶ نفر

۱ بسته گل کلم، گل گل
۱ پیمانه سس تاراتور (← ۵۶۰)
نمک

گل کلم را نیم ساعت در آب نمک سرد بخوابانید. دیگ متناسبی را با آب و کمی نمک روی آتش به جوش بیاورید. گل کلم را در آب جوش بریزید و ۱۵-۲۰ دقیقه بپزید، سپس در آب کش خالی کنید و بگذارید خنک شود؛ آنگاه در دیس بچینید و سس را روی آن بدهید.

سالاد گل کلم (۳) • (مکزیک)



۴-۶ نفر

۱ بسته گل کلم، گل گل
۵-۶ شاخه گشنیز، ساطوری
۷-۸ تربچه نقلی
دوسوم پیمانه سس آوکادو (← ۵۵۹)
نمک

گل کلم را با اندکی نمک ۱۵-۲۰ دقیقه آب پز کنید و در آب کش بریزید تا سرد شود، سپس در ظرف سالاد بریزید و سس را روی آن بدهید و با گشنیز شسته و خرد کرده و تربچه نقلی آرایش کنید.

سالاد گل کلم (۴)



۶-۸ نفر

۲۰۰ گرم گل کلم، گل گل
۱۰۰ گرم اسفناج، ساطوری
۲-۳ ساقه برگ نازک کرفس، ساطوری
۴-۵ برگ دل کاهو، خرد کرده
۳-۴ فلفل قرمز یا سبز تازه، ساطوری
۱۰۰ گرم پنیر تبریز
نیم پیمانه زیتون سیاه
نیم پیمانه سس مایونز (← ۶۰۰)

نمک و فلفل

گل کلم و اسفناج و برگ کرفس و کاهورا با سس مایونز و نمک و فلفل در بادیه بریزید و زیر و رو کنید، سپس در ظرف سالاد بریزید. روی سالاد را با زیتون سیاه و پنیر و فلفل قرمز آرایش کنید و سر سفره بگذارید.

سالاد گل کلم (۵) • (اندونزی)



۶-۸ نفر

گل کلم کوچک، گل گل	۱ بسته
لوبیا سبز، پخته، خرد کرده	۱ پیمانه
سیب زمینی درشت، پخته، خرد کرده	۱
هویج، پخته، خرد کرده	۳-۲
خیار، پوست گرفته، سکه سکه	۱
جوانه ماش	۱ پیمانه
ترپچه، سر و دم زده	۱ دسته
تخم مرغ سفت، ورقه ورقه	۲
سس سویا (← ۲۰۹)	۱ پیمانه
نمک و فلفل	

گل کلم و جوانه را در آب جوش بیندازید و ۲-۳ دقیقه بپزید، سپس در آب کش بریزید و بگذارید خنک شود. اجزای سالاد را در یک ظرف باز کنار هم بچینید، سس را روی آن ها بریزید، نمک و فلفل بپاشید و با ترپچه شسته و قاچ کرده آرایش کنید.

سالاد لوبیا سبز (فرانسه)



۲-۳ نفر

لوبیا سبز، پخته، خرد کرده	نیم کیلو
هویج، پخته، خرد کرده	۲
پیاز کوچک، ساطوری	۱
سس مایونز یا سس فرانسوی (← ۶۰۰ یا ۵۵۴)	یک سوم پیمانه
جعفری یا گشنیز ساطوری	۱ پیمانه
نمک و فلفل	

جعفری و پیاز را با لوبیا و هویج و سس در بادیه بریزید، نمک و فلفل بپاشید و زیر و رو کنید. سپس در ظرف سالاد بریزید.
 « به این سالاد می‌توانید ۱-۲ فلفل قرمز ساطوری اضافه کنید.

سالاد لوبیاسفید (۱) • (آلمان)



۴-۶ نفر

لوبیاسفید، پخته، آب‌کش کرده	نیم کیلو
پیاز کوچک، حلقه حلقه	۱
جعفری، ساطوری	۵-۶ شاخه
ماست ترش	۱-۲ قاشق
خامه	۱ پیمانه
خردل	۱ قاشق م
شکر	۱ قاشق
سرکه	۱ قاشق
نمک و فلفل	

خامه و ماست را با هم بزنید. به جز جعفری، همه اجزای سالاد را در یک بادیه بریزید، نمک و فلفل بپاشید و زیر و رو کنید. در یخچال بگذارید تا سرد شود. سپس در ظرف سالاد بریزید، جعفری را روی آن بپاشید و سر سفره بگذارید.
 « مخلوط خامه و ماست به جای خامه ترش که در بازار ایران عرضه نمی‌شود آمده است، و به همان خوبی است.

سالاد لوبیاسفید (۲) • (ترکیه)



۵-۶ نفر

لوبیاسفید درشت، پخته، آب‌کش کرده	۱ پیمانه
فلفل دلمه‌ای سبز، تخم گرفته، خرد کرده	۱
پیاز، حلقه حلقه	۱
تخم مرغ سفت، ورقه ورقه	۲
گوچه فرنگی، ورقه ورقه	۲
زیتون سیاه	۱۰-۱۲
جعفری یا گشنیز، ساطوری	۱ پیمانه
روغن زیتون	نیم پیمانه

نیم پیمانه سرکه
نمک و فلفل

پیاز را با سرکه و لوبیا در ظرف بریزید، زیر و رو کنید و ۲-۳ ساعت در یخچال بگذارید. سپس جعفری یا گشنیز و فلفل دلمه‌ای سبز را با لوبیا و روغن مخلوط کنید. تخم مرغ و گوجه فرنگی را با زیتون سیاه اطراف ظرف سالاد بچینید. نمک و فلفل پاشید.

سالاد لوبیا سفید (۳) • (ترکیه)



۵-۶ نفر

۱ پیمانه	لوبیا سفید درشت، پخته
۲-۳	پیازچه، ساطوری
۱ پیمانه	جعفری یا گشنیز، ساطوری
۲	تخم مرغ سفت، چار قاج
۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
۱ قاشق	سرکه
۱	لیمو
	روغن

لوبیا را نیم گرم در کمی از آب خودش خمیر کنید و بگذارید خنک شود. لیمو را آب بگیرید و آب لیمو را با سرکه و فلفل قرمز و کمی روغن روی لوبیا بریزید. جعفری یا گشنیز و پیازچه را به سالاد بزنید، زیر و رو کنید و در ظرف سالاد بریزید. قاج‌های تخم مرغ را کنار سالاد بچینید.

سالاد مارچوبه (۱)



۳-۴ نفر

نیم کیلو	مارچوبه، دم بریده
۱ بسته	کاهو، برگ برگ
۳	تخم مرغ سفت، ورقه ورقه
نصف	پیاز کوچک، خرد کرده
۷-۸	زیتون سبز، هسته گرفته، خرد کرده
۲-۳	فلفل قرمز یا سبز، ساطوری
نیم پیمانه	خامه
۱	لیمو

نمک و فلفل

مارچوبه را ۲-۳ دقیقه بخارپز کنید و بگذارید خنک شود. لیمو را آب بگیرید و آب لیمو را با خامه و نمک و فلفل مخلوط کنید. برگ‌های بزرگ کاهو را کنار بگذارید و برگ‌های دل آن را هر چه نازک‌تر رشته رشته کنید.

برگ‌های بزرگ کاهو را کف ظرف سالاد فرش کنید. مارچوبه و کاهوی رشته رشته شده و پیاز و زیتون را با هم مخلوط کنید و روی این فرش بریزید و نمک و فلفل بپاشید. خامه را روی سالاد بدهید و با تخم مرغ و فلفل قرمز آرایش کنید.

سالاد مارچوبه (۲)



۳-۴ نفر

مارچوبه، دُم بریده	نیم کیلو
گوچه فرنگی	۱
جعفری یا گشنیز	۳-۴ شاخه
سس مایونز (← ۶۰۰) یا سرکه و روغن	یک سوم پیمانه

مارچوبه را ۲-۳ دقیقه بخارپز کنید و بگذارید خنک شود، سپس در یک بشقاب بچینید و سس را روی آن بدهید. دور آن را با گوچه فرنگی و جعفری آرایش کنید.

◀ به سس این سالاد می‌توان کمی ترخون ساطوری یا ترخون خشک کف‌مال اضافه کرد.

سالاد مارچوبه (۳) (چین)



۲-۳ نفر

مارچوبه	نیم کیلو
پیازچه، ساطوری	۱ بسته
زنجبیل تازه، پوست گرفته، ساطوری	۱ بند انگشت
سس سویا (← ۲۰۹)	۲ قاشق
شکر	۱ قاشق
کنجد، برداده	۱ قاشق
سرکه سفید	۱ قاشق
فلفل قرمز، ساییده	۱ قاشق چ
روغن	

هنگام خرد کردن مارچوبه برای سالاد سر و دم هر مارچوبه را بگیرید و خم کنید؛ قاعدتاً ساقه مارچوبه در مرز میان قسمت تُرد و قسمت چوبی می شکند. قسمت چوبی را برای سوپ مارچوبه کنار بگذارید. سر مارچوبه را روی تخته خرد کنید.

به عمق ۲-۳ سانتی متر در تابه آب بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. مارچوبه خرد کرده را در تابه بیندازید و ۳-۴ دقیقه بجوشانید (زیاد نرم نشود). تابه را در آب کش خالی کنید و مارچوبه را زیر آب سرد بگیرید.

به جزکنجد، باقی اجزا را با هم مخلوط کنید، بچشید و شیرینی و ترشی و شوری سس را به میل خود کم و زیاد کنید. مارچوبه را در بشقاب بچینید و سس را روی آن بدهید. کنجد را روی مارچوبه بپاشید. خنک یا سرد سرفره بگذارید.

سالاد ماکارونی (۱) • (ایتالیا)



۲-۳ نفر

۲ پیمانه	ماکارونی ریز، پخته، آب کش کرده
۴ ساقه	کرفس، با برگ نازک، ساطوری
۱	پیاز کوچک، ساطوری
۱ پیمانه	زیتون سبز، هسته گرفته، خرد کرده
۳-۴	فلفل قرمز یا سبز، ساطوری
۴-۵ برگ	کاهوی پیچ، برگ برگ
۵-۶ شاخه	جعفری، ساطوری
۱ قاشق	سرکه
۲ قاشق	روغن زیتون
	نمک و فلفل

روغن و سرکه را با ماکارونی مخلوط کنید و ۱ ساعت در یخچال بگذارید. پیاز و کرفس و فلفل سبز یا قرمز و زیتون و جعفری را در بادیه بریزید، ماکارونی را به آن اضافه کنید، نمک و فلفل بزنید و زیر و رو کنید. چند برگ درشت کاهو را در ظرف سالاد فرش کنید و سالاد را روی آن بریزید. باقی کاهو را رشته رشته ببرید و در کنار ظرف سالاد بگذارید. روی این سالاد می توانید نیم پیمانه خامه بدهید، یا یک تکه پنیر سفت روی آن رنده کنید.

سالاد ماکارونی (۲) • (امریکای شمالی)



۴-۵ نفر

۲۰۰ گرم ماکارونی گوش ماهی، پخته، آب کش کرده

۱ قوطی	کنسرو ماهی تن، یخچالی
۱	خیارشور، خرد کرده
۱	پیاز کوچک، ساطوری
۱ پر	سیر، کوبیده
۷۵ گرم	پنیر سفت، رنده
۱ پیمانه	سس مایونز (← ۶۰۰)
	نمک و فلفل

قوطی کنسرو ماهی را از یخچال بردارید، باز کنید، روغن آن را خالی کنید، ماهی را با چنگال خرد کنید و با ماکارونی و سس در بادیه بریزید، نمک و فلفل بپاشید، پیاز و خیار شور و سیر و پنیر را اضافه کنید و زیر و رو کنید. در یخچال بگذارید تا سرد شود، سپس در ظرف سالاد بریزید و سر سفره بگذارید.

سالاد ماهی (کامبوج)



۴-۳ نفر

نیم کیلو	فیله ماهی، خرد کرده
۴-۳ پر	سیر، کوبیده
۱	خیار، پوست گرفته، فندقی
۱ بسته	کاهو، برگ برگ
۱ پیمانه	جوانه ماش
۱ پیمانه	بادام زمینی، بوداده
۳-۲ قاشق	شیر نارگیل (← ۲۱۶)
۴-۳ قاشق	آب لیموی تازه
۲-۱ قاشق	سرکه
۱ قاشق م	شکر
۳-۲	فلفل سبز تند، ساطوری
۱ قاشق م	زنجبیل، ساییده
	برگ نعنا، تازه
	نمک

ماهی را به سیخ بکشید و ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش زغال یا در کباب پز کباب کنید. بردارید، کمی نمک بپاشید و بگذارید خنک شود.

برای درست کردن سس سالاد، سیر را با زنجبیل، فلفل سبز، شکر، آب لیمو، سرکه و شیر نارگیل در ظرف سس بریزید و مخلوط کنید.

ماهی را با باقی اجزای سالاد در دیس بچینید و با سس سر سفره بگذارید. هنگام خوردن این سالاد، مردم کامبوج یک تکه از کباب ماهی را با کمی بادام زمینی و خیار و جوانه ماش لای یک برگ کاهو می پیچند، این لقمه را در سس می زنند و می خورند.

سالاد ماهی تن (۱)



۲ نفر

کنسرو ماهی تن، یخچالی	۱ قوطی
کاهوی پیچ، رشته رشته	نیم بسته
پیاز کوچک، ساطوری	۱
جعفری یا گشنیز، ساطوری	نیم پیمانه
لیمو	۱
روغن سالاد	۱ قاشق
نمک و فلفل	

قوطی کنسرو را باز کنید، روغن آن را خالی کنید. ماهی را با چنگال خرد کنید. لیمو را آب بگیرید. ماهی و پیاز و جعفری را با هم مخلوط کنید و در ظرف سالاد بریزید. کاهو را در کنار ظرف بگذارید. آب لیمو و روغن را روی سالاد بدهید و نمک و فلفل بپاشید. ظرف سالاد را در یخچال بگذارید تا سرد شود.

سالاد ماهی تن (۲). (انگلستان)



۴-۵ نفر

کنسرو ماهی تن، یخچالی	۱ قوطی
گوچه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده	نیم کیلو
خیار، پوست گرفته، خرد کرده	۱
پیاز کوچک، حلقه حلقه	۱
سیر، کوبیده	۱ پر
سس مایونز (← ۶۰۰)	۱ پیمانه
خامه سفت	۳ قاشق
نمک و فلفل	

همه اجزای سالاد را با سس مایونز و خامه در بادیه بریزید و زیرورو کنید. کنسرو ماهی را باز کنید و روغن آن را خالی کنید. ماهی را با چنگال خرد کنید و روی سالاد بریزید، نمک و فلفل بپاشید، در ظرف سالاد بریزید و سر سفره بگذارید.

◀ این سالاد را می‌توانید با چند زیتون سیاه و کمی شوید ساطوری آرایش کنید.

سالاد ماهی خام (چین)



۴-۶ نفر

نیم کیلو	فیله ماهی، فندقی
نیم کیلو	گل کلم، فندقی
۵-۴	پیازچه، ساطوری
۱ پیمانه	گشنیز، ساطوری
۳ قاشق	سس سویا (← ۲۰۹)
۱ قاشق چ	فلفل بهار، ساییده
۲ بند انگشت	زنجبیل تازه، رندیده
۲ قاشق	کنجد، بر داده
۱ قاشق چ	خردل
۲	لیمو
۳ قاشق	روغن سالاد
۱ قاشق چ	شکر

▼ سالاد ماهی خام ممکن است به گوش بسیاری از مردم غریب بیاید، ولی ذائقه غیر از گوش است؛ چه بسا که ذائقه بعضی اشخاص مزه این سالاد را بپذیرد و از آن لذت ببرد.

ناگفته پیداست که ماهی این سالاد باید کاملاً تازه و مطمئن باشد. از میان ماهی‌های موجود در بازار ایران نگارنده فقط ماهی شیر یا غباد جنوب و ماهی آزاد شمال را توصیه می‌کند. پوست واستخوان و چربی و رگ و ریشه ماهی باید تماماً گرفته شده باشد.

لیمو را آب بگیرید، یک تکه از پوست آن را ساطوری کنید و در آب لیمو بریزید.

آب لیمو و زنجبیل و خردل و سس سویا و فلفل بهار را روی ماهی بریزید، زیرورو کنید و نیم ساعت در یخچال بگذارید؛ سپس بیرون بیاورید، باقی اجزای سالاد را روی آن بریزید و زیرورو کنید. در ظرف سالاد بکشید و سر سفره یا میز اردور بگذارید.

◀ به جای گل کلم می‌توانید هویج پوست گرفته و رندیده و به جای فلفل بهار دارچین و میخک ساییده به کار ببرید.

سالاد میگو



۲ نفر

میگوی آب پز، پوست گرفته	۱۰۰ گرم
کاهوی پیچ، رشته رشته	نصف بسته
پیاز کوچک، ساطوری	۱
جعفری، ساطوری	۱ قاشق
سرکه	۲ قاشق
روغن زیتون	۳-۴ قاشق
سس فلفل قرمز (← ۵۸۱-۵۸۵)	۳ قاشق
نمک و فلفل	

▼ این سالاد، که گاهی آن را «کوکتل میگو» هم می‌نامند، لازم نیست به رسم هتل‌های بین‌المللی بامیگوی درشت و توی لیوان بستنی خوری درست شود، اگر چه اگر شما بخواهید این کار را بکنید هیچ‌کس مانع نخواهد شد، یا نباید بشود.

اجزای سالاد را با سس و نمک و فلفل در بادیه بریزید و زیر و رو کنید. در ظرف سالاد بکشید. کاهو را کنار ظرف بگذارید.

سالاد مرغ (۱) • (فرانسه)



۳-۴ نفر

سینه مرغ، پخته، فندقی	۲۵۰ گرم
کرفس با برگ نازک، ساطوری	۲ ساقه
دل کاهو، رشته رشته	۱ بسته
بادام، مقشّر، خیسانده	نیم پیمانه
فلفل قرمز یا سبز، ساطوری	۴-۵
پیاز نقلی، ساطوری	۱
سس مایونز (← ۶۰۰)	۱ پیمانه
جعفری، ساطوری	۱ قاشق
نمک و فلفل	

اجزای سالاد را با سس مایونز مخلوط کنید، در ظرف سالاد بریزید و نمک و فلفل بپاشید. دل کاهو را در کنار سالاد بگذارید.

سالاد مرغ (۲). (فرانسه)



۴-۳ نفر

سینه مرغ، پخته، فندقی	۲۵۰ گرم
تخم مرغ سفت، خرد کرده	۲
کاهو، برگ برگ	۱ بسته
سیب زمینی توشی، پوست گرفته، نخودی	۱
جوانه ماش	۱۰۰ گرم
پیازچه، ساطوری	۲-۳ بسته
مغز گردو، نیم کوب	نیم پیمانه
فلفل قرمز یا سبز، ساطوری	۳-۴
لیمو	۱
سرکه و روغن	نیم پیمانه
نمک و فلفل	

لیمورا آب بگیرید. آب لیمورا با سرکه و روغن و اجزای سالاد در بادیه بریزید، نمک و فلفل پاشید و زیر و رو کنید. برگ‌های درشت شسته و خشک کرده کاهورا در ظرف سالاد فرش کنید و سالاد را روی کاهو بریزید. دل کاهورا رشته رشته ببرید و کنار ظرف بگذارید.

سالاد مرغ (۳). (فرانسه)



۷-۶ نفر

سینه مرغ، پخته، فندقی	۱ کیلو
بادام، مقشّر، خیسانده	۳ قاشق
کشمش بی دانه، خیسانده	۳ قاشق
کرفس با برگ نازک، ساطوری	۳ ساقه
جعفری، ساطوری	۴-۵ شاخه
سس مایونز (← ۶۰۰)	۲ قاشق
خامه	۲ قاشق
نارنج	۱
نمک و فلفل	

نارنج را آب بگیرید. آب نارنج را با اجزای سالاد در بادیه بریزید، نمک و فلفل بزنید و زیر و رو کنید. در یخچال بگذارید تا سرد شود، سپس در ظرف سالاد بکشید.

سالاد مرغ (۴). (چکسلواکی)

۴-۵ نفر



نیم کیلو	سینه مرغ، پخته، فندقی
۳	تخم مرغ سفت، خرد کرده
۲	خیارشور، نخودی
۱	پیاز کوچک، ساطوری
۱ پر	سیر، کوبیده
۲ قاشق	سس مایونز (← ۶۰۰)
۱ قاشق چ	خردل
	نمک و فلفل

اجزای سالاد را با سس و نمک و فلفل در بادیه روی هم بریزید و زیر و رو کنید. در یخچال بگذارید تا سرد شود. سپس در ظرف سالاد بریزید و سر سفره بپريد.

سالاد هفت رنگ (ارمنستان)

۳-۴ نفر



۲	سیب زمینی، پخته، پوست گرفته، فندقی
۱ پیمانه	لوبیا چیتی، پخته
۱۰۰ گرم	کالباس، خرد کرده
۲	تخم مرغ سفت، خرد کرده
۳-۴ بسته	پیازچه، خرد کرده
۱ بسته	کاهو، خرد کرده
۲	گوچه فرنگی، خرد کرده
۳-۴	فلفل سبز، ساطوری
۱	لبو، فندقی
۱ پیمانه	سرکه و روغن
	نمک و فلفل

به جز تخم مرغ و گوچه فرنگی، همه اجزای سالاد را در بادیه مخلوط کنید و در یخچال بگذارید تا سرد شود. سپس در ظرف سالاد بکشید و روی سالاد را با تخم مرغ و گوچه فرنگی آرایش کنید. این سالاد — که می‌توان رنگ‌های دیگری هم به آن اضافه کرد — با یک تکه نان غذای کاملی است، مگر برای کسانی که به دیدن خواب‌های آشفته علاقه خاصی دارند.

سالاد نیس (نیسوآز). (فرانسه)



۴-۶ نفر

ماهی شور	۱۰۰ گرم
کنسرو ماهی تن، یخچالی	۱ قوطی
تخم مرغ سفت، چارقال	۳
پیاز کوچک، ساطوری	۱
لوبیا سبز، پخته، خرد کرده	۲۵۰ گرم
گوجه فرنگی، ورقه ورقه	نیم کیلو
فلفل سبز تند، ساطوری	۲
زیتون سیاه	۱۰۰ گرم
سرکه	۳ قاشق
روغن زیتون	نیم پیمانه
نمک و فلفل	

▼ سالاد نیسوآز (niçoise، منسوب به نیس) یکی از غذاهای خاص بندر نیس در ساحل مدیترانه است، نمونه رستوران‌های نیس در سایر جاهای دنیا هم رایج شده است.
عنصر اصلی سالاد نیسوآز کنسرو ماهی آنشوا یا متو است (← صفحه ۲۷۷). ماهی شور دریای خزر یا مہیاوہ جنوب (← صفحه ۷۶۳) برای کنسرو آنشوا جانشین خوبی است.

ماهی شور را بخارپز کنید، پوست و استخوان بگیرید و خرد کنید. کنسرو ماهی تن را باز کنید و روغن آن را خالی کنید. ماهی را با چنگال خرد کنید. کنسرو تن و لوبیاسبز و گوجه فرنگی و پیاز و فلفل سبز را در بادیه بریزید، روغن زیتون و سرکه را روی آن بدهید، نمک و فلفل بپاشید و زیر و رو کنید، سپس در ظرف سالاد بکشید و با ماهی شور و تخم مرغ و زیتون سیاه آرایش کنید.

سالاد هویج (۱). (هندوستان)



۲-۳ نفر

هویج، رندیده	۵-۶
سیاه دانه یا زیره، درسته	۱ قاشق م
روغن سالاد	۲ قاشق
لیمو	۱

روغن را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و سیاه دانه یا زیره را در آن بریزید. یک لحظه بعد

هویج را در تابه بریزید، زیر و رو کنید و در ظرف سالاد بکشید. بگذارید خنک شود. آب لیمو را بگیرید و روی هویج بدهید.

سالاد هویج (۲). (هندوستان)

۳-۴ نفر



۵-۶	هویج، رندیده
نیم پیما	کشمش بی دانه، خیسانده
نیم پیما	مغز گردو، نیم کوب
۱ قاشق م	سیاه دانه یا زیره، درسته
نیم پیما	ماست چکیده
نیم پیما	خامه
۱	لیمو

لیمو را آب بگیرید، یک تکه از پوست آن را ساطوری کنید. هویج و کشمش و مغز گردو و ماست و خامه و آب لیمو و پوست لیمو را مخلوط کنید و در ظرف سالاد بریزید. سیاه دانه را روی سالاد بپاشید.

سالاد لوبیا و شوید (سرخ پوستان شمالی)

۴-۵



۳ پیما	لوبیا سفید، شب خیسانده
۳-۲ قاشق	شوید تازه، ساطوری
۲ ساقه	کرفس، ساطوری
۳-۲ بته	پیازچه، ساطوری
۲-۱ پر	سیر، کوبیده
۶-۵ قاشق	سرکه
نیم پیما	روغن
	نمک و فلفل

لوبیا را با اندکی نمک در ۱ لیتر آب روی آتش تیز به جوش بیاورید. آتش را کم کنید و ۴۵-۵۰ دقیقه بپزید تا نرم شود. در آبکش بریزید و بگذارید خنک شود. روغن و سرکه را با شوید و کرفس و سیر و پیازچه و اندکی نمک و فلفل در بادیه بریزید و مخلوط کنید. لوبیا را اضافه کنید و زیر و رو کنید، سپس در ظرف سالاد بکشید.



فصل سی و چهارم: چَتنی تازه

چَتنی بردو نوع است: چَتنی تازه و چَتنی پخته. چَتنی تازه در واقع سالاد مختصری است که با سبزی یا تره بار تازه و فلفل سبز یا قرمز و آب لیمو درست می‌شود. چَتنی پخته معمولاً شیرین است و به مربا بی‌شبهات نیست (← فصل چَتنی پخته، صفحه ۵۳۳).

چَتنی پیاز و گشنیز



۳	پیاز سفید، حلقه حلقه
۳	فلفل قرمز یا سبز تند، ساطوری
۱ پیمانه	گشنیز، ساطوری
۲	لیمو
	نمک و فلفل

حلقه‌های پیاز را از هم باز کنید و با فلفل و گشنیز در بادیه بریزید. لیمو را آب بگیرید و آب لیمو را اضافه کنید. نمک و فلفل پاشید و زیر و رو کنید، سپس در ظرف چینی بکشید و سر سفره بگذارید.

چَتنی خرما



۲۰۰ گرم	خرمای فارس یا خوزستان، هسته گرفته
نیم پیمانه	گشنیز، ساطوری
۲-۳	فلفل سبز تند، ساطوری
۱ قاشق م	سیاه دانه
اندکی	میخک، ساییده

۱ لیمو

نمک

لیمو را آب بگیرید و هر چه از گوشت آن می ماند با کارد جدا کنید و در آب آن بریزید. آب لیمو و نمک را با ۱ قاشق آب روی خرما بریزید و با چنگال خرما را له کنید (اگر به اندازه کافی نرم نشد کمی آب اضافه کنید). سپس باقی اجزای چتنی را روی آن بریزید و مخلوط کنید.

چتنی خیار (۱) • (هندوستان)



۳ خیار

۳-۴ قاشق گشنیز، ساطوری

۱ قاشق م فلفل قرمز، ساییده

۱ قاشق م زیره، ساییده

نمک

خیار را پوست بگیرید، نمک بپاشید و بگذارید نیم ساعت بماند، سپس زیر آب سرد بگیرید، لای حوله کاغذی خشک کنید، هر چه نازک تر سکه سکه کنید و در بشقاب بچینید. گشنیز و فلفل و زیره را روی خیار بپاشید.

چتنی خیار (۲) • (هندوستان)



۳ خیار، پوست گرفته

۱ قاشق ج فلفل قرمز، ساییده

۱ قاشق ج زیره، ساییده

۱ لیمو

خیار را از درازا چارچاق کنید و توی بشقاب بچینید. لیمو را آب بگیرید و آب لیمو را روی خیار بدهید. فلفل قرمز و زیره را روی خیار بپاشید.

خیار شور و شیرین (ژاپن)



۳-۲ خیار

۱ قاشق م زنجبیل، ساییده
 یک چهارم پیمانه شکر
 یک چهارم پیمانه سرکه
 نمک

▼ مالبته به ندرت مزه‌های شور و شیرین را با هم مخلوط می‌کنیم، ولی ژاپنی‌ها این کار را می‌کنند و گویا زبانی هم از آن ندیده‌اند. در هر حال آزمایش این اردور ساده ژاپنی خرج زیادی ندارد.

خیار را با پوست سکه سکه ببرید (نازک و یک اندازه، و گرنه ژاپنی نخواهد بود). یک قاشق نمک به حلقه‌های خیار پاشید و بگذارید نیم ساعت بماند؛ سپس با آب سرد بشویید، لای حوله کاغذی خشک کنید و در بشقاب لبه‌داری بچینید.
 شکر را با زنجبیل و اندکی نمک در سرکه بریزید، هم بزنید و روی خیار بدهید. پیش از بردن سرسره یک ساعت در یخچال بگذارید.
 ◀ در ژاپن این چتنی را با زنجبیل تازه رن‌دیده درست می‌کنند؛ شما هم اگر می‌توانید همین کار را بکنید.

خیار پارسى (هندوستان)



۲ خیار، سکه سکه
 نیم پیمانه خلال بادام
 ۱ قاشق کنجد بوداده
 ۱ قاشق براده نارگیل
 ۱ بند انگشت زنجبیل تازه، پوست گرفته، رن‌دیده
 ۱ قاشق چ فلفل قرمز، ساییده
 ۱ لیمو
 نمک و فلفل

خیار را اندکی نمک بپاشید و نیم ساعت بخواهانید، سپس آب بکشید و آب آن را لای حوله کاغذی بگیرید. لیمو را آب بگیرید. همه اجزای سالاد را با هم مخلوط کنید و در یک ظرف چینی بکشید.
 ◀ اگر زنجبیل تازه در دسترس نبود نگران نشوید، به جای آن ۱-۲ قاشق مرباخوری زنجبیل ساییده به کار ببرید.

خیارشور پارسی (هندوستان)



۱ کیلو	خیار، سکه سکه
۵-۴	فلفل سبز تند، ساطوری
۴-۳	فلفل قرمز، ساطوری
۵ پر	سیر، کوبیده
۲ بند انگشت	زنجبیل تازه، پوست گرفته، ساطوری
۱ پیمانه	سرکه
اندکی	دارچین، ساییده
۶ قاشق	نمک

همه اجزارا دردیگ فولاد زنگ نزن یا لعابی بریزید و با ۱ پیمانه آب ۱۰ دقیقه بجوشانید، سپس بردارید، در شیشه دهن گشاد دردار بریزید و در جای خنک نگه دارید. این خیارشور پس از خنک شدن قابل مصرف است.

چتنی نارگیل



نیم پیمانه	براده نارگیل
۲ قاشق	نعنای تازه، ساطوری
۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
نصف قاشق چ	زیره، ساییده
۱	لیمو
	نمک

لیمورا آب بگیرد. آب لیمورا با همه اجزای چتنی مخلوط کنید و در یک پیاله چینی سر سفره بگذارید.

چتنی گشنیز (هندوستان)



۱ دسته کوچک	گشنیز با ساقه، پاک کرده
۱- بی نهایت	فلفل سبز تند
۱ قاشق چ	زیره، ساییده

۱ لیمو

نمک

▼ این چتنی را در خانه های هندوستان کم و بیش هر روز درست می کنند و با هر غذایی می خورند. لطف این چتنی در تازگی آن است. به این دلیل همیشه آن را به مقدار کم درست می کنند تا تمام آن خورده شود.

همة اجزای چتنی را بکوبید، در مخلوط کن بریزید و یک دقیقه بگردانید. گاهی مخلوط کن را خاموش کنید و با کاردک لاستیکی چتنی را از دیواره مخلوط کن بتراشید و روی تیغ آن بریزید. آنگاه خمیر به دست آمده را در یک ظرف چینی کوچک بگذارید و سر سفره ببرید.

چتنی لیمو



۱۰ لیموی کال

۱ پیمانه گشنیز، ساطوری

۱ قاشق م فلفل قرمز، ساییده

▼ در هندوستان نوعی لیمو هست که به نام «لیموی سنگی» معروف است، از این جهت که مانند سنگ سفت است و آبی از آن به دست نمی آید. ولی پوست و گوشت لیموی سنگی بسیار خوش عطر و خوش مزه است. چتنی لیمو را از این نوع لیمو درست می کنند.

در منطقه دزفول ما هم لیموی سنگی به عمل می آید. لیموی شیرازی نوبر، که هنوز پوستش سبز و اندازه اش از گرد و کوچک تر است، به لیموی سنگی بی شباهت نیست. این چتنی را می توان با لیموی سنگی دزفول یا لیموی شیرازی کال و کم آب درست کرد.

سر و ته لیمو را بزنید و با کارد تیز بدنه لیمو را هر چه نازک تر ورقه ورقه کنید. گشنیز را روی لیمو بریزید، زیر و رو کنید و در بشقاب بچینید. فلفل را روی لیمو بپاشید.

چتنی نعنا



نیم پیمانه برگ نعنا، تازه

۴ پیمانه پیازچه

۱ قاشق م شکر

نصف قاشق چ زیره، ساییده
 ۱ قاشق چ فلفل قرمز، ساییده
 ۲ قاشق آب لیموی تازه
 نمک

اجزای را در هاون بکوبید یا در مخلوط‌کن بگردانید تا به صورت خمیر درآید. سپس آب لیمو را به آن اضافه و مخلوط کنید. این خمیر را در پیاله چینی کوچکی سر سفره بگذارید.

چتنی افغانی

۱ شیشه



۲۵۰ گرم برگ گشنیز
 نیم پیما نه کشمش، خیسانده
 ۵۰ گرم فلفل سبز تند، تخم گرفته
 ۵-۶ پیر سیر
 نیم پیما نه مغز گردو
 ۲-۳ قاشق شکر
 نیم پیما نه سرکه یا آب لیموی تازه
 نمک

گشنیز و فلفل سبز و سیر و مغز گردو را در مخلوط‌کن بگردانید، یا خوب بکوبید تا خمیر شود. شکر را در سرکه یا آب لیمو بریزید و هم بزنید، سپس با کشمش و اندکی نمک به مایه گشنیز اضافه کنید و زیر و رو کنید. در شیشه دردار در یخچال بگذارید. هر بار ۲-۳ قاشق در ظرف کوچکی بریزید و سر سفره بگذارید.

دالار



▼ دالار یا دَرار خمیری است از سبزی و نمک که در سفره گیلانی مانند ماهی شور جای نمکدان رامی‌گیرد، به این معنی که اندکی از آن را کنار بشقاب غذا می‌گذارند و با غذا همراه می‌کنند. دالار را به دو صورت خشک و تر می‌توان درست کرد. در واقع دالار خشک همان دالار تر است که آن را در سایه می‌خشکانند و به صورت گرد نگه می‌دارند. این دالار را می‌توان مانند نمک روی غذا پاشید، یا در اندکی آب خیساند و باز به صورت دالار تر در آورد.

چند سبزی معطر — نعنا، پونه، ریحان، ترخون، گشنیز، جعفری، کرفس، سوسنبر — را (به اندازه کمابیش برابر) بشوید و در آب‌کش بگذارید تا آب آن برود. سپس برگ سبزی را از ساقه جدا کنید و با نمک — به اندازه کمابیش هم وزن سبزی — در هاون بکوبید یا در مخلوط‌کن بگردانید تا خمیر شود (در گیلان سبزی را در سینی سفالین، «نمکیار»، می‌سایند). خمیر را در شیشه بریزید و در یخچال نگه دارید، یا در سینی پهن کنید و در سایه بگذارید تا خشک شود، سپس کف مال کنید و در شیشه بریزید.

در گیلان، سبزی‌های معطر خاص آن منطقه، مانند خالواش و چوچاق و اوجی، به ترکیب دالار اضافه می‌شود. کمی گلپر ساییده هم می‌توان اضافه کرد.

آلوجه فشکن



آلوجه فشکن نوعی دالار شور و ترش است که با اضافه کردن مقداری پوره گوجه سبز به دالار شور درست می‌شود، و مصرف آن هم، گذشته از ویرانه بانوان، مانند دالار است. گوجه سبز را با کارد تیز هسته بگیرید و همراه با سبزی دالار در مخلوط‌کن بگردانید، سپس نمک بزنید و مانند دالار مصرف کنید.

چتنی گوجه فرنگی



گوجه فرنگی، پوست کنده
سیب، پوست و تخم گرفته
گلابی، پوست و تخم گرفته
فلفل قرمز، ساییده
زنجبیل، ساییده
اندکی میخک، ساییده
عسل
آب لیموی تازه
اندکی نمک

همه اجزای دالار در مخلوط‌کن برقی بگردانید تا خمیر شود. (مقدار اجزا بسته به سلیقه شخصی است.)



فصل سی و پنجم: چنتی پخته

چنان که در مقدمه چنتی تازه اشاره شد، چنتی پخته در واقع نوعی مرباست که ممکن است همراه با چنتی تازه، یا بدون آن، در کنار غذا گذاشته شود و به مقدار کم همراه با غذا خورده شود. این چنتی در هندوستان معمولاً تند است، ولی البته مقدار فلفل آن را می‌توان کمتر گرفت. چنتی پخته برخلاف چنتی تازه قابل نگه داری است و می‌توان آن را به مقدار زیاد تهیه کرد.

چنتی سیب



سیب سبز یا زرد	۱ کیلو
شکر	نیم کیلو
په دانه	۵-۶ قاشق
فلفل قرمز، ساییده	۲ قاشق
دارچین، ساییده	۱ قاشق
هل، ساییده	۱ قاشق چ
جوز بويا، ساییده	۱ قاشق چ
میخک، ساییده	یک چهارم قاشق چ

سیب را پوست و تخم بگیرید و از چرخ گوشت بگذرانید. په دانه را پاک کنید و در ۱ لیتر آب روی آتش ملایم نیم ساعت بجوشانید، سپس صاف کنید. شکر را با جوشانده په دانه در دیگ (مس سفید کرده یا لعابی یا فولاد زنگ نزن) روی آتش ملایم بگذارید. پس از آن که شکر حل شد سیب و فلفل را اضافه کنید و هم بزنید. آتش را کم کنید و بگذارید مایه چنتی سفت شود؛ سپس ادویه را اضافه کنید و هم بزنید. پس از ۱۰ دقیقه دیگر بردارید و در چند شیشه مربا بریزید. بگذارید خنک شود.

◀ این چنتی را با په هم می‌توان درست کرد.

چتنی میوه (هندوستان)



سیب سبز، پوست و تخم گرفته، نخودی	۵-۴
برگه هلو، خیسانده	۱۰۰ گرم
غیسی، خیسانده	۱۰۰ گرم
کشمش بی دانه، خیسانده	۵۰ گرم
زنجبیل تازه، پوست گرفته	۱ بند انگشت
سیر، پوست گرفته	۶ پر
سرکه انگور	۲ پیمانه
شکر	۲ پیمانه
فلفل قرمز، ساییده	۳-۲ قاشق چ
فلفل سیاه، درسته	۱ قاشق چ
نمک	۲ قاشق چ

زنجبیل را با سیر و فلفل سیاه و قرمز و نمک بکوبید. همه اجزای چتنی را به میوه خیسانده (با آب) اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید و نیم ساعت بجوشانید تا آب چتنی قوام بیاید (هم بزنید که ته نگیرد). در شیشه مربایی و در جای خنک نگه دارید. اگر زنجبیل تازه در دسترس نباشد، به جای آن ۱-۲ قاشق زنجبیل ساییده به کار برید.

چتنی گوجه فرنگی و سیب



گوجه فرنگی رسیده، خرد کرده	۱ کیلو
کشمش بی دانه	۱ پیمانه
سیب سبز ترش، پوست و تخم گرفته، نخودی	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
خردل، ساییده	۱ قاشق
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق
فلفل قرمز، ساییده	۱ قاشق م
سرکه	۱ پیمانه
شکر	۱ پیمانه

گوجه فرنگی را در کاسه مخلوط کن برقی بریزید و چند ثانیه بگردانید تا خمیر شود، سپس از

صافی سیمی بگذرانید تا پوست و تخم آن گرفته شود. همه اجزا را دردیگ لعابی یا مس سفید کرده بریزید و روی آتش ملایم ۱ ساعت یا بیشتر بپزید تا مایه غلیظ شود. مرتب هم بزنید تا ته نگیرد. چتنی داغ را در شیشه‌های شسته و خشک کرده بریزید، در آن‌ها را ببندید و شیشه‌ها را وارونه بگذارید تا خنک شود؛ سپس انبار کنید.

چتنی انبه



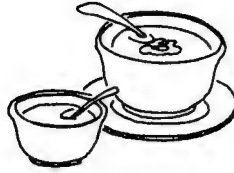
نیم پیمانه	گرد انبه
۱ پیمانه	شکر
۱ پیمانه	سرکه
۱ قاشق م	دارچین
۱ قاشق چ	میخک، ساییده
۱ قاشق	جوز بویا، ساییده
۱ قاشق	تخم گشنیز، ساییده
۱ قاشق	زنجبیل، ساییده
۱ قاشق	فلفل قرمز، ساییده
۱ قاشق	فلفل سیاه، ساییده
اندکی	هل سبز، ساییده

▼ ماده اصلی این چتنی گرد انبه خشک است، که به آسانی به دست نمی‌آید، ولی در بازارهای جنوب پیدا می‌شود. در تهران هم چند فروشگاه کوچک خواربار هندی هست، که گرد انبه و ادویه لازم برای تهیه چتنی انبه را از آن‌ها می‌توان خرید.

گرد انبه را در ۴-۵ پیمانه آب سرد بریزید و بزنید تا حل شود، سپس روی آتش ملایم به جوش بیاورید و با قاشق چوبی بگردانید تا غلیظ شود. ادویه و شکر و سرکه را اضافه کنید و بگردانید تا غلظت دل‌خواه به دست آید. بردارید، داغ در شیشه دردار بریزید، در شیشه را ببندید، و شیشه را وارونه بگذارید تا خنک شود.

◀ اگر بخواهید رنگ این چتنی تیره شود، همراه سرکه کمی کارامل سیاه یا شیرۀ تمر هندی سیاه (← صفحه ۲۱۳ یا ۲۰۴) به آن اضافه کنید.

◀ مقدار فلفل این چتنی را می‌توانید زیاد کنید، ولی مسئولیت کم کردن آن با خود شماست.



فصل سی و ششم: بورانی

بورانی غذای ساده و مطبوعی است که یک پای آن همیشه ماست است و پای دیگرش می‌تواند از یک یا چند نوع سبزی یا تره بار، خام یا پخته، تازه یا خشک، تشکیل شود. به همه دستورهای بورانی می‌توان بر حسب دل‌خواه از ۱ پرتا ۵ یا ۶ پرسیر به صورت ساطوری یا کوبیده اضافه کرد. فلفلی که در بورانی به کار می‌رود بهتر است تازه ساب باشد. (برای آشنایی بیشتر با بورانی نگاه کنید به فصل در شناخت سالاد، چتنی، بورانی، صفحه ۴۷۹).

بورانی اسفناج (۱)

۲-۳ نفر



۱ پیمانه ماست چکیده
۱ کیلو اسفناج، پخته، چلانده، ساطوری
نمک و فلفل

ماست را با کمی آب بزنید، روی اسفناج بریزید، نمک و فلفل پاشید و هم بزنید. ۱-۲ ساعت در یخچال بگذارید تا سرد شود.
« روی ظرف بورانی را می‌توانید با کمی ماست یا خامه اندود کنید و یک قاشق محلول زعفران روی ماست بدهید.
« بورانی اسفناج خام: به جای اسفناج پخته، اسفناج خام ساطوری به کار برید. این بورانی با ماست تازه شیرین بهتر می‌شود. می‌توانید کمی مغز گردوی کوبیده هم اضافه کنید.

بورانی اسفناج (۲) • (هندوستان)

۲-۳ نفر



۲ پیمانه ماست شیرین، زده
۱ کیلو اسفناج، پخته، چلانده، ساطوری

۱ قاشق روغن	
۳ قاشق چ زیره، ساییده	
نصف قاشق چ تخم خردل	
۱ قاشق چ تخم شنبلیله، ساییده	
۱ قاشق چ فلفل قرمز، ساییده	
نمک	

روغن را در تابه داغ کنید، زیره و فلفل و تخم خردل و تخم شنبلیله را در روغن بریزید و یک چرخ بدهید؛ و بردارید، همراه با اسفناج توی ماست بریزید، اندکی نمک بپاشید و هم بزنید.

بورانی بادنجان



۲-۳ نفر

۱ پیمانه ماست چکیده	
۲ بادنجان قلمی، حلقه حلقه، سرخ کرده	
نمک	

ماست را کمی بزنید و در ظرف بریزید، ورقه‌های بادنجان را در ماست بگذارید و اندکی نمک بپاشید.

« بورانی سیر بادنجان: این بورانی را با بادنجان کبابی و اندکی سیر کوبیده هم می‌توان درست کرد.

بورانی پیاز (۱) • (هندوستان)



۲-۳ نفر

۲ پیمانه ماست شیرین	
۲ پیاز، حلقه حلقه نازک	
۱ پیمانه گشنیز، ساطوری درشت	
۲ فلفل سبز تند، ساطوری	
نیم پیمانه براده نارگیل	
نمک	

پیاز را نمک بپاشید و بگذارید نیم ساعتی بماند، سپس نم آن را لای حوله کاغذی بگیرید. پیاز و گشنیز و فلفل سبز را با براده نارگیل توی ماست بریزید و هم بزنید. نمک ماست را اندازه کنید.

بورانی پیاز (۲) • (هندوستان)



۲-۳ نفر

۲ پیمانه	ماست شیرین
۳	پیاز، حلقه حلقه نازک
نیم پیمانه	گشنیز، ساطوری
۲	فلفل سبز تند، ساطوری
	نمک

پیاز و گشنیز و فلفل سبز را توی ماست بریزید، اندکی نمک بپاشید و هم بزنید.

بورانی پیاز (۳، شیرین) • (هندوستان)



۱ پیمانه	ماست
۳	پیاز درشت، حلقه حلقه نازک
۴ قاشق	براده نارگیل
نیم پیمانه	شکر
	نمک

اندکی نمک روی پیاز بپاشید و یک ساعتی بخوابانید؛ سپس آن را لای حوله کاغذی بگذارید و کمی فشار دهید تا آب آن گرفته شود. با ماست و شکر و نارگیل در بادیه بریزید و زیر و رو کنید؛ سپس در ظرف سفره بکشید.

بورانی پیاز و نارگیل (هندوستان)



۵-۶ نفر

۱ پیمانه	ماست
۳	پیاز، حلقه حلقه
نیم پیمانه	براده نارگیل
۲-۳ شاخه	گشنیز، ساطوری
۱	فلفل سبز تند، ساطوری
	نمک

پیاز را اندکی نمک بپاشید و نیم ساعت بخوابانید، سپس آب بکشید و آب آن را لای حوله کاغذی

بگیرید. گشنیز و فلفل سبز را با پیاز و براده نارگیل در ماست بریزید و هم بزنید.

بورانی زنجبیل (هندوستان)



۲-۳ نفر

ماست	۲ پیمانه
زنجبیل تازه، پوست گرفته، ساطوری	۲ بند انگشت
پیاز کوچک، ساطوری	۱
فلفل سبز تند، ساطوری	۲
براده نارگیل	۳ قاشق
خردل	۱ قاشق چ
سیاه دانه	۱ قاشق م
نمک	

زنجبیل را با پیاز و فلفل سبز توی ماست بریزید. نارگیل و خردل و سیاه دانه را اضافه کنید، اندکی نمک بزنید، مخلوط کنید و در ظرف بورانی بکشید.

« گاهی زنجبیل و پیاز را در آب جوش می ریزند و یکی دو جوش می دهند، سپس در صافی می ریزند و به ماست می زنند.

« به جای زنجبیل تازه می توان یک قاشق مرباخوری زنجبیل ساییده به کاربرد، ولی به آن خوبی نمی شود.

بورانی سیب زمینی (هندوستان)



۳-۴ نفر

ماست چکیده	۲ پیمانه
سیب زمینی، پخته، پوست گرفته، فندقی	۴-۳
گشنیز، ساطوری	۳-۲ قاشق
زیره سیاه	۱ قاشق م
فلفل قرمز، ساییده	اندکی
روغن	
نمک و فلفل	

ماست را در بادیه بریزید و کمی بزنید تا صاف شود. اگر ماست سفت باشد اندکی آب اضافه کنید و بزنید. کمی نمک و فلفل بپاشید و مخلوط کنید.

۳ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و فلفل قرمز را با زیره در آن بریزید و یک چرخ بدهید. سیب زمینی را در تابه بریزید و چند بار زیر و رو کنید، سپس بردارید و بگذارید خنک شود. سیب زمینی را با ماست مخلوط کنید، سپس در ظرف سالاد بریزید و گشنیز را روی آن بپاشید.

درهم بورانی

۴-۵ نفر



۲ پیمانه	سیر و ماست (← زیر)
۲ پیمانه	قیمه ساده (← ۸۵۰)
۱ کیلو	اسفناج، پخته، چلانده، ساطوری
۱ پیمانه	عدس، پخته
	نعنای خشک، کف مال
	زعفران
	نمک و فلفل

قیمه و اسفناج و عدس را در بادیه باهم مخلوط کنید. نیمی از سیر و ماست را به کف و دیواره ظرف بورانی بمالید. مخلوط را در ظرف پهن کنید و باقی سیر و ماست را روی آن بریزید. نعنا را با اندکی نمک و فلفل روی سیر و ماست بپاشید و اندکی زعفران حل کرده در اندکی آب داغ روی آن بدهید.

سیر و ماست (بورانی سیر)

۲ نفر



۲ پیمانه	ماست چکیده
نیم پیمانه	خامه سفت
۴-۵ پر	سیر، کوبیده
	نمک و فلفل

ماست را با خامه و اندکی آب بزنید. سیر را توی ماست بریزید و نمک و فلفل بپاشید و هم بزنید. ← برای سیر و ماست بهتر است فلفل تازه کوب و زیر به کار برید.

ماست و خیار (۱)۰ (ایران)



۱ پیمانه	ماست چکیده
۲	خیار، پوست گرفته، ساطوری

۳-۲ شاخه	نعنای سبز، ساطوری
یک و نیم قاشق م	نعنای خشک
۳ پر	سیر، کوبیده
۵-۴ پر	برگ گل گلاب
	نمک و فلفل

توی یک بادیه ماست را با کمی آب بزنید. خیار و نعنا و سیر را توی ماست بریزید و نمک و فلفل بپاشید و هم بزنید. با نعنای خشک و برگ گل گلاب آرایش کنید.

« گاهی گردوی نیم کوب و کشمش پلوی هم به ماست و خیار می زنند، ولی در این صورت به جای ماست و خیار مایه آب دوغ خیار به دست می آید.

« ماست و خیار باید سرد باشد، ولی بهتر است خیار و ماست را قبلاً در یخچال بگذارید، چون که ماست و خیار را پس از مخلوط کردن بهتر است هر چه زودتر سرسفره ببرید، وگرنه خیار توی ماست و نمک نرم می شود.

ماست و خیار (۲). (هندوستان)

۲ نفر



۲ پیمانه	ماست شیرین
۱	خیار، پوست گرفته، ساطوری
۲ شاخه	نعنای سبز، ساطوری
۲ بته	پیازچه، ساطوری
۱ قاشق م	زیره یا سیاه دانه
	نمک و فلفل

در یک بادیه ماست را کمی بزنید. خیار و نعنا و پیازچه را توی ماست بریزید، زیره یا سیاه دانه را اضافه کنید، نمک و فلفل بپاشید و زیر و رو کنید، سپس در ظرف بورانی بکشید.

ماست و لبو

۲-۳ نفر



۲ پیمانه	ماست چکیده
۱	لبو، پوست گرفته، ورقه ورقه
	نمک و فلفل

ورقه‌های لبورا در بشقاب بچینید. ماست چکیده را با کمی آب بزنید و روی لبو بریزید و نمک و فلفل پاشید.

ماست و موسیر

۲-۳ نفر



۲ پیمانه	ماست چکیده
۱ پیمانه	موسیر خیسانده (← ۲۱۱)، ساطوری
	نمک و فلفل

در یک بادیه ماست را با کمی آب بزنید و موسیر را توی ماست بریزید. بگذارید یک شبانه روز بماند. سپس نمک و فلفل پاشید، زیر و رو کنید و در ظرف بورانی بکشید.
« فلفل بهتر است تازه کوب و اندکی زیر باشد.

بورانی فلفل سبز (ترکیه)

۳-۴ نفر



۱ پیمانه	ماست چکیده
۶	فلفل دلمه‌ای سبز
۳ پر	سیر
	نمک

فلفل را روی صفحه شعله پخش کن اجاق گاز یا روی آتش زغال کباب کنید، چند دقیقه در کیسه نایلکس بگذارید و پوست بگیرید؛ سپس زیر شیر آب سرد بشویید و با حوله کاغذی خشک کنید. فلفل را تخم بگیرید و خرد کنید و با سیر در مخلوط کن چند ثانیه بگردانید، یا یک دقیقه در هاون بکوبید، و در یک بشقاب ته گود پهن کنید. ماست چکیده را با کمی آب بزنید، سپس روی فلفل بریزید. نمک پاشید.

بورانی کبابی (آلبرانیا) • (اسپانیا)

۲-۳ نفر



۲ پیمانه	ماست
۱ پیمانه	خامه
۱	بادنجان، پوست گرفته، ورقه ورقه
۲	کدو سبز، پوست گرفته، ورقه ورقه

- ۱ پیاز، حلقه حلقه
 ۲ فلفل دلمه‌ای، دو نیم کرده، تخم گرفته
 ۲ گوجه فرنگی، ورقه ورقه
 ۱ قاشق چ زیره، ساییده
 ۱ قاشق چ تخم گشنیز، ساییده
 ۳-۴ قاشق روغن زیتون
 اندکی زعفران
 نمک و فلفل

همه تره بار را در ظرف نسوز بچینید، روغن را روی آن بدهید و ۳۰ دقیقه در فر داغ بگذارید، سپس بیرون بیاورید و بگذارید خنک شود.

ماست و خامه را با هم مخلوط کنید. زیره و تخم گشنیز را در آن بریزید و نمک و فلفل بپاشید، هم بزنید و روی تره بار کبابی بریزید. زعفران را در ۱-۲ قاشق آب داغ حل کنید و پس از خنک شدن روی بورانی بدهید.

◀ به این بورانی می‌توانید ۲-۳ فلفل سبز یا قرمز تند اضافه کنید.

◀ به جای تخم گشنیز می‌توانید گشنیز سبز ساطوری به کار برید.

بورانی کدو سبز (۱)

۳-۴ نفر



- ۳ پیمانه ماست چکیده
 ۳-۴ کدو سبز، پوست گرفته، حلقه حلقه
 روغن
 نمک و فلفل

۳-۴ قاشق روغن در تابه داغ کنید و کدو را در روغن سرخ کنید، سپس در بشقاب بگذارید تا خنک شود. ماست را با کمی آب بزنید، روی کدو بریزید و نمک و فلفل بپاشید.

بورانی کدو سبز (۲) • (هندوستان)

۲-۳ نفر



- ۲ پیمانه ماست شیرین
 ۳-۲ کدو سبز قلمی، پوست گرفته، رنده شده
 ۱ قاشق چ خردل

نصف قاشق چ زیره نمک و فلفل

کدو سبز را با اندکی آب در یک دیگچه روی آتش ملایم بگذارید تا نرم شود، سپس در آبکش بریزید و آب آن را بچلانید. کدو و خردل و زیره را توی ماست بریزید، نمک و فلفل بپاشید و هم بزنید.

بورانی کرفس



۲-۳ نفر

- | | |
|----------|-----------------------------|
| ۲ پیمانه | ماست چکیده |
| ۵-۴ | ساقه سفید کرفس، ساطوری |
| ۲-۱ شاخه | برگ نازک و زرد کرفس، ساطوری |
| | نمک و فلفل |

ماست را با کمی آب بزنید، تره بار را توی آن بریزید، زیر و رو کنید و ۱-۲ ساعت در یخچال بگذارید، سپس نمک و فلفل بپاشید، زیر و رو کنید و در ظرف بورانی بکشید.

بورانی کرفس و اسفناج



۱ کاسه

- | | |
|----------|------------------------------|
| ۱ پیمانه | ماست چکیده |
| ۲۵۰ گرم | اسفناج، پخته، چلانده، ساطوری |
| ۱ بسته | دل کرفس، ساطوری |
| ۱۰۰ گرم | مغز گردو، نیم کوب |
| ۳-۴ پر | سیر، کوبیده |
| ۲-۱ | فلفل سبز تند، ساطوری |
| | نمک و فلفل |

اسفناج و کرفس را در یک بادیه بریزید، ماست را با کمی آب بزنید و با مغز گردو و فلفل سبز و سیر روی آن ها بریزید، نمک و فلفل بپاشید و زیر و رو کنید، سپس در ظرف بورانی بکشید.

کنگر ماست (بورانی کنگر)



۲-۳ نفر

- | | |
|----------|------------|
| ۱ پیمانه | ماست چکیده |
|----------|------------|

نیم کیلو کنگره، تیغ گرفته، ساطوری
نمک و فلفل

کنگرا در یک دیگچه آب پز کنید و در آب کش بریزید تا خنک شود. ماست را با کمی آب
بزیند و کنگرا در آن بریزید و نمک و فلفل پاشید و زیر و رو کنید.
◀ پیش از رفتن سر سفره بهتراست یکی دو ساعت در یخچال بماند.

بورانی گل کلم و نخود سبز (هندوستان)

۳-۴ نفر



ماست	۲ پیمانه
گل کلم، ساطوری	نیم بته
نخود سبز، پوست گرفته	۱ پیمانه
زیره، ساییده	۱ قاشق چ
فلفل قرمز، ساییده	۱ قاشق چ
جوش شیرین	۱ قاشق چ
نمک	

۳ پیمانه آب را با جوش شیرین و اندکی نمک روی آتش تیز به جوش بیاورید، گل کلم و نخود
سبز را ۶-۷ دقیقه در آن بجوشانید و در آب کش خالی کنید. بگذارید خنک شود. سپس با ماست
مخلوط کنید، در ظرف بورانی بریزید و فلفل و زیره را روی آن پاشید.

بورانی گردو و گشنیز (هندوستان)

۲-۳ نفر



ماست شیرین	۲ پیمانه
مغز گردو، نیم کوب	نیم پیمانه
گشنیز با ساقه، ساطوری	۱ پیمانه
پیازچه، ساطوری	۲-۱ بته
فلفل سبز تند، ساطوری	۱
نمک و فلفل	

گشنیز و فلفل سبز و پیازچه را با مغز گردو در یک بادیه توی ماست بریزید، نمک و فلفل پاشید
و زیر و رو کنید، سپس در ظرف بورانی بریزید.

بورانی گوجه فرنگی (هندوستان)



۲-۳ نفر

ماست شیرین	۲ پیمانه
گوجه فرنگی، خرد کرده	۳-۲
فلفل سبز تند، ساطوری	۲-۱
گشنیز، ساطوری	نیم پیمانه
پیاز، ساطوری	۱
شکر	۱ قاشق
سیاه دانه	۱ قاشق چ
نمک	

گوجه فرنگی و فلفل سبز و گشنیز و شکر را در بادیه توی ماست بریزید، پیاز و سیاه دانه را با اندکی نمک اضافه کنید، زیر و رو کنید و در یخچال بگذارید تا سرد شود، سپس در ظرف بورانی بکشید. گوجه فرنگی را بهتر است سفت یا حتی کمی کال انتخاب کنید.

بورانی لوبیا سبز



۲-۳ نفر

ماست چکیده	۲ پیمانه
لوبیا سبز، خرد کرده	نیم کیلو
سرکه	۲ قاشق
جوش شیرین	
نمک و فلفل	

لوبیا سبز را با اندکی جوش شیرین و نمک در یک دیگچه در باز آب پز کنید، سپس در آب کش بریزید و بگذارید خنک شود. ماست را با سرکه و کمی آب بزنید، لوبیا را در آن بریزید، و نمک و فلفل بپاشید و زیر و رو کنید، سپس در ظرف بورانی بکشید.

بورانی قارچ



۲-۳ نفر

ماست چکیده	۲ پیمانه
قارچ، خرد کرده	نیم کیلو

۲ قاشق روغن نمک و فلفل

روغن را در تابه داغ کنید و قارچ را در آن کمی تفت بدهید و بردارید. بگذارید خنک شود. ماست را با کمی آب بزنید و قارچ را در آن بریزید و نمک و فلفل بپاشید و زیر و رو کنید.

بورانی کمای



بورانی کمای را از روی بورانی اسفناج (← صفحه ۵۳۶) درست کنید، جز این که به جای سه چهارم از اسفناج، کمای خرد کرده و پخته به کار می‌برید. (درباره کمای نگاه کنید به صفحه ۶۴۵).

بورانی باقلا (شوستر)

اردور برای ۴-۵ نفر



۲ پیمانه ماست چکیده
نیم کیلو باقلای تازه، مقشّر
پیازداغ (← ۶۱۱)
سیرداغ (← ۶۱۲)
گرد لیمو
نمک و فلفل

باقلا را با اندکی نمک در نیم لیتر آب روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید و ۱۵-۲۰ دقیقه بپزید تا نرم شود. بردارید و در آب‌کش خالی کنید. بگذارید خنک شود. ماست را با کمی آب شل کنید. باقلا را روی ماست بریزید و مخلوط کنید. در ظرف بکشید، نمک و فلفل بپاشید، با پیازداغ و سیرداغ و گرد لیمو آرایش کنید.

بورانی کلم پیچ (هندوستان)



۲ پیمانه ماست
۲ پیمانه کلم پیچ، ساطوری
۱ خیار، پوست گرفته، رندیده
۲ قاشق فلفل سبز، ساطوری
۱ قاشق چ فلفل قرمز، ساییده

نمک و فلفل

کلم را یک ساعت در آب یخ بخیسانید، سپس در آب کش بریزید و لای حوله کاغذی خشک کنید. همه مواد را در بادیه بریزید و زیر و رو کنید. در یخچال بگذارید تا سرد شود.

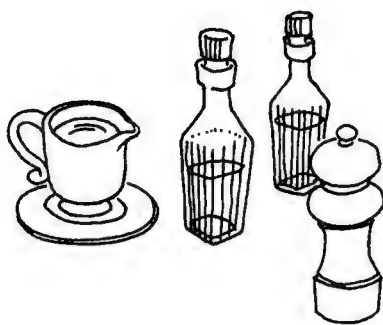
بورانی موز (هندوستان)



۱ پیمانه	ماست
۱	موز، پوست گرفته، سکه سکه
۱ پیمانه	براده نارگیل
۱ قاشق چ	تخم خردل
۱ قاشق	شکر
۱ قاشق	آب لیموی تازه
۱ گردو	کره

کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و تخم خردل را اندکی در آن تفت بدهید (نسوزد!). بردارید و بگذارید خنک شود.
به جز موز، همه مواد را با تخم خردل و کره در بادیه بریزید و بزنید. موز را اضافه کنید و زیر و رو کنید، سپس در ظرف سفره بکشید.





بخش ششم

.....

سس



فصل سی و هفتم: در شناخت سس

«سالاد»، چنان که در فصل سالاد اشاره شد، در زبان لاتینی به معنای چیز نمک دار یا چیز خوابانده در آب نمک است. حالا با نمک اینجاست که کلمه «سس» هم از همان «سالسوس» (salsus، نمک) لاتینی می آید، و به معنای آب نمک یا شور آب است. در واقع سبزی و تره بار ساده به کمک سس مبدل به سالاد می شود، وگرنه سالاد بدون سس چیزی جز سبزی و تره بار بی نمک نیست!

اما سس را تنها به سالاد نمی زنند. آن مایع رقیق یا غلیظی که غذا — گوشت، مرغ، ماهی، سبزی، تره بار، خشکبار — در آن پخته (یا حتی خیسانده) می شود و به غذا مزه می دهد، یا مزه غذا را به خود می گیرد، در زبان های فرنگی سس آن غذا نامیده می شود، و ممکن است شیرین هم باشد. به این معنی، سس همان آب خورش یا مایه خوراک یا شربت خوشاب (کمپوت) است.

چنان که می بینیم، سس اساساً بر دو نوع است: سس سالاد، که در زبان انگلیسی «درسینگ» (dressing پوشش، آرایش) نامیده می شود، و سسی که ممکن است غذا در آن پخته شود (مانند آب خورش)، یا آن که جدا از غذا آماده شود (مانند سس سفید) و هنگام کشیدن یا خوردن غذا مقداری از آن را روی غذا بریزیم. در این فصل، گذشته از سس سالاد، سر و کار ما بیشتر با این سس خواهد بود، یعنی سسی که برای همراهی با غذا تهیه می شود؛ اگرچه مواد خوراکی را در پاره ای از این سس ها می توان پخت. این نوع سس را، در تمایز با سس سالاد، سس خوراک خواهیم نامید. به این ترتیب مثلاً سس سفید، که غالباً آن را با ماهی سرخ کرده می خوریم، نوعی سس خوراک خواهد بود، هر چند ماهی سرخ کرده «خوراک» به معنای متداول این کلمه نیست.

ناگفته پیداست که بعضی از سس ها را، به ویژه انواع مایونز را، هم با سالاد می خوریم و هم با انواع خوراک های گوشت و مرغ و ماهی و غیره. این سس ها را می توان بر حسب مصرف سس سالاد یا سس خوراک به شمار آورد.

سس سالاد و سس خوراک ممکن است رقیق یا غلیظ باشد. سس سالاد رقیق معمولاً چیزی نیست جز آمیزه ای از روغن و سرکه یا آب لیمو، به اضافه اندکی نمک و فلفل یا سبزی خوش عطر که عموماً «روغن و سرکه» یا «سس فرانسوی» نامیده می شود. سس خوراک رقیق هم قاعدتاً همان آبی است که ماده خوراکی — گوشت، مرغ، ماهی، یا تره بار — در آن پخته شده است، و در مورد خورش های

ایرانی ما آن را «آب خورش» می‌نامیم؛ اگرچه سس بعضی از خورش‌های ما، مانند فسنجان، ممکن است غلیظ هم باشد.

پایهٔ سس‌های غلیظ سالاد تا یکی دو نسل پیش همیشه مایونز و خامه بود، که آمیزهٔ خاصی است از روغن و تخم مرغ (← صفحهٔ ۵۹۹). در سال‌های اخیر که بسیاری از خورندگان از مصرفِ روغن و تخم مرغ پرهیز می‌کنند، گاهی برای غلیظ کردن سس سالاد ماست کم چربی به کار می‌رود. همچنین، دستگاه همزن یا مخلوط‌کننده‌ای ساخته شده است که شیر چرخ شده را چنان می‌زند که غلظتی شبیه به مایونز و خامهٔ سفت پیدا می‌کند و می‌تواند به جای آن‌ها به کار رود.

جانشین دیگر مایونز و خامه ارده است — البته نزد کسانی که مزه و بوی کنجد را دوست می‌دارند؛ چون که ارده چیزی جز کنجد ساییده نیست. ارده این خاصیت را دارد که اگر کمی آب — یا هر چیز آبکی دیگری — در آن بریزیم و هم بزنیم غلیظ‌تر می‌شود. به این ترتیب با اضافه کردن سرکه یا آب لیمو یا شیر، یا آمیزه‌ای از این‌ها، به ارده می‌توان از آن سس پرمایه‌ای ساخت که اگر مزه‌اش به پای مایونز و خامه نرسد دست کم از لحاظ غلظت چیزی از آن‌ها کم نداشته باشد.

در سس خوراک، مایهٔ غلیظ‌کننده یا لعاب خود مادهٔ خوراکی است یا مواد افزودنی، مانند گردو، بادام، شاه‌بلوط، و نارگیل ساییده، رب گوجه‌فرنگی یا رب‌های دیگر. ولی البته همهٔ این‌ها به واسطهٔ رنگ و مزهٔ قوی خود مایهٔ اصلی سس را می‌پوشانند. بنابراین اگر فقط غلیظ کردن سس با حفظ مزه و عطراصلی غذا منظور باشد، خنثی‌ترین مواد مؤثر عبارت‌اند از گرد نان، آرد و روغن، خمیر آرد و کره، نشاسته و زردهٔ تخم مرغ.

— **گرد نان** چون از نان به دست می‌آید بوی خامی ندارد و می‌توان مقدار کمی از آن را به آب خوراک اضافه کرد و چند دقیقه روی آتش ملایم حرارت داد تا لعاب بدهد. سسی که با گرد نان غلیظ شده باشد طبعاً کمی دانه دار خواهد بود.

— **آرد و روغن** که در درست کردن سس‌های فرانسوی بسیار به کار می‌رود، سه صورت می‌تواند داشته باشد: سفید، طلایی، و قهوه‌ای؛ ولی در هر حال چیزی نیست جز مقداری آرد که در مقداری روغن یا کره (کمی بیش از آرد) تفت می‌دهند و سپس به آبِ خوراک می‌زنند و روی آتش ملایم می‌گذارند تا سس غلیظ شود. بدیهی است که هر چه آرد را بیشتر در روغن تفت بدهیم پُررنگ‌تر می‌شود. برای همراهی با خوراک مرغ و ماهی و میگو معمولاً سس را سفید یا طلایی می‌گیرند، ولی آرد و روغن سس گوشتِ سرخ را آن قدر تفت می‌دهند تا رنگ قهوه‌ای پخته‌ای به دست آید.

در تفت دادن آرد باید همواره آتش را ملایم بگیریم و آرد را مرتباً بچرخانیم، مبادا بخشی از آن بسوزد. آرد سوخته ممکن است سس را تلخ کند، و لعاب هم نمی‌دهد. برای چرخاندن آرد و روغن در تابه کاردک چوبی بهتر از قاشق فلزی است، چون با کاردک چوبی می‌توان کف تابه را تماماً تراشید، به طوری که تمام آرد بچرخد و یک‌سان آتش ببیند.

— **خمیر آرد و کره.** منظور از این خمیر آن چیزی است که آشپزهای فرانسوی آن را «بورمانیه» (beurre manié، کرهٔ مالیده) می‌نامند؛ یعنی مقداری آرد که با همان مقدار کرهٔ نرم مخلوط و با

دست مالیده می‌شود و به صورت گلوله‌های ریزی در می‌آید. این گلوله‌ها را در سسی که روی آتش می‌جوشد می‌اندازند و هم می‌زنند تا در آن حل شوند و غلظت لازم به دست آید. از آنجا که آرد این خمیر خام است، سس باید چند دقیقه روی آتش ملایم بجوشد تا بوی خامی آرد گرفته شود. به اندازه یک گردو خمیر آرد و کره برای غلیظ کردن ۲-۳ پیمانه سس کافی است.

نشاسته را به سس‌هایی می‌زنند که بخواهند بلوری شود، مانند بسیاری از سس‌های چینی که حالت لعاب ماندنی دارند. با یک قاشق نشاسته می‌توان به ۳-۴ پیمانه سس غلظت داد، به شرط آن که نشاسته را در آب سرد حل کنیم و روی آتش ملایم حرارت دهیم تا لعاب بدهد. روی آتش تند ذرات نشاسته بسته می‌شود و لعاب آن‌ها بیرون نمی‌آید. بوی خامی نشاسته هم باید با جوشاندن گرفته شود. همچنین، نشاسته‌ای که در بازار ما عرضه می‌شود معمولاً به اندازه کافی تصفیه نشده است و کمی ترشی دارد. برای گرفتن این ترشی باید نشاسته را چند دقیقه در آب بخیسانیم و منتظر شویم تا در ظرف آب ته نشین شود و سپس آب روی آن را خالی کنیم و آب تازه روی آن بریزیم.

زرده تخم مرغ نه تنها سس را غلیظ می‌کند، بلکه آن را پرمایه‌تر هم می‌سازد؛ ولی زدن زرده تخم مرغ به سس کارظریفی است و باید با دقت انجام گیرد. اولاً زرده را نباید مستقیماً توی سس داغ بیندازیم. باید اول زرده را بزنی و با کمی خامه مخلوط کنیم، سپس ۲-۳ قاشق از سس را خنک کنیم و روی زرده بریزیم و بزنی؛ آنگاه آتش زیر سس را خاموش کنیم، زرده را توی سس بریزیم، هم بزنی و برداریم. پس از اضافه کردن زرده، سس نباید بجوشد، چون زرده می‌پندد و سس ناصاف می‌شود. با دو زرده تخم مرغ و یکی دو قاشق خامه می‌توان ۳-۴ پیمانه سس را غلیظ کرد.

مایه اصلی سس که با آرد و روغن و نشاسته و غیره غلیظ می‌شود یا همان آبی است که گوشت یا مرغ یا تره بار در آن پخته شده است، یا آب قلم یا آب مرغ ساده‌ای که ممکن است جداگانه تهیه شده باشد. پایه سس سفید هم همیشه شیر یا خامه است.

در آشپزی اروپایی و چینی با استخوان و پوست و کله ماهی نوعی آب ماهی هم درست می‌کنند، که چون سریشم ماهی در آن حل می‌شود پس از سرد شدن حالت ژله‌ای پیدا می‌کند. این ژله را به سس سفید می‌زنند. ممکن است ذائقه بسیاری از ما ایرانی‌ها با ژله ماهی آشنا نباشد، ولی این گونه چیزها همیشه پیش‌تازان خاص خود را دارد. البته موادی که برای تهیه آب ماهی جوشانده می‌شود باید کاملاً تازه باشد و بوی زهم ندهد. ماهی تازه در واقع بوی زهم ندارد؛ بوی زهم ماهی به واسطه فساد مختصری است که پس از صید روی پوست و در آب شش‌های ماهی آغاز شده است. آب ماهی تازه و سالم باید بوی مطبوع و اشتهاآوری داشته باشد. به هر حال، درست کردن آب ماهی و سس ژله ماهی فعلاً فقط به دوست‌داران خاص ماهی و غذاهای دریایی توصیه می‌شود. نکته آخر این که دنیای سس هنوز به آخر نرسیده است: در همه سس‌های زیر می‌توان دست برد و اجزای آن‌ها را کم و زیاد کرد، یا از این اجزا ترکیب‌های تازه‌ای به وجود آورد.



فصل سی و هشتم: سس سالاد

پایه همه انواع سس سالاد ترکیبی است از روغن روان (مایع) و سرکه و نمک و فلفل که به نام سس فرانسوی معروف است، و خود فرانسوی‌ها آن را وینگرِت (vinaigrette، سس سرکه) می‌نامند. نسبت روغن به سرکه در این سس معمولاً ۳ یا ۴ به ۱ است.

گاهی به سس فرانسوی آب لیموی تازه و فلفل قرمز ساییده و سبزی خشک و سیر و خردل هم اضافه می‌کنند. با اضافه کردن اجزایی مانند خامه و پنیر و مایونز و چتنی هندی و ماست و رب گوجه فرنگی و ارده، از سس فرانسوی سس‌های دیگری به دست می‌آید که در جای خود به آن‌ها خواهیم رسید.

برای درست کردن سس یک شیشه نیم لیتری که دهانه نسبتاً گشاد و در آب بندی داشته باشد وسیله بسیار خوبی است که شما را در بسیاری از موارد از همزن و تخم مرغ زن دستی بی‌نیاز می‌کند؛ می‌توانید اجزای سس را در شیشه بریزید و آن را هر قدر لازم باشد لت بزنید. علاوه بر این، سس اضافی را می‌توان در همان شیشه در یخچال گذاشت و در روزهای بعد به کار برد، چون که سس فرانسوی ساده به زودی فاسد نمی‌شود و می‌توان آن را روزها، بلکه هفته‌ها، در یخچال نگه داشت.

سبزی — به ویژه سبزی تازه — را باید به آن مقدار از سس که در روز مصرف می‌شود اضافه کنیم، چون که مزه سبزی در روغن زود برمی‌گردد و تند می‌شود.

سس فرانسوی



روغن	۶ قاشق
سرکه	۲ قاشق
لیمو	۱
نمک و فلفل	۱ قاشق چ

سرکه را در شیشهٔ سس زنی بریزید، نمک و فلفل را به آن اضافه کنید، در شیشه را ببندید و لت بزنید. سپس لیمو را آب بگیرید و با روغن توی شیشه بریزید و تکان دهید.

« این سس را بهتر است روی سالاد بدهیم و زیر و رو کنیم و سپس سرسفره ببریم، چون مقدار سس آن قدر نیست که در ظرف جدایی بریزیم. به علاوه، سرکه و روغن زود از هم جدا می‌شوند و سرسفره نمی‌توان سس را هم زد.

سس پرتقال، برای سالاد میوه (فرانسه)

حدود نیم پیمانه

آب پرتقال	۴ قاشق
آب لیمو	۲ قاشق
روغن	۶ قاشق
نمک	اندکی



همه اجزا را در شیشهٔ سس بریزید، در شیشه را ببندید و تکان دهید، سپس روی سالاد بدهید.

سس خیار

حدود ۱/۵ پیمانه

خیار، رندیده	۱
خامه	۱ پیمانه
لیمو	۱
فلفل قرمز، ساییده	اندکی
نمک	



▼ این سس را طبعاً روی سالادی می‌دهند که در آن خیار به کار نرفته باشد.

لیمو را آب بگیرید. خیار را با آب لیمو در خامه بریزید و نمک و فلفل پاشید و هم بزنید.

« به جای آب لیمو می‌توان سرکه به کار برد.

سس پنیر و خامه، برای سالاد میوه

۲ پیمانه، کمتر

۱۰۰ گرم	پنیر بی‌نمک، خرد کرده
۱ پیمانه	خامه



۲-۳ قاشق ژله لیمو

۱ لیمو

لیمو را آب بگیرید. خامه را در مخلوط کن بریزید. پنیر را با آب لیمو و ژله روی خامه بریزید و چند ثانیه بگردانید تا صاف شود. در ظرف درداری خالی کنید و ۱-۲ ساعت در یخچال بگذارید تا سرد شود.

سس عسل، برای سالاد میوه

۱ پیمانه



نیم پیمانه عسل
نیم پیمانه آب لیموی تازه
۱ قاشق چ زنجبیل، ساییده

زنجبیل را در آب لیمو بریزید و هم بزنید، سپس آب لیمو را روی عسل بریزید و هم بزنید. مقدار آب لیمو را می توان کمتر گرفت و به جای آن آب اضافه کرد.

سس پخته برای سالاد میوه

۱/۵ پیمانه



۳ تخم مرغ
۶ قاشق خامه
۲ قاشق کره، آب کرده
یک چهارم پیمانه شکر
۱ قاشق چ خردل
۶ قاشق آب لیموی تازه
اندکی فلفل قرمز، ساییده
نمک

تخم مرغ را در ظرف بالایی دیگ بر دیگ (بن ماری) بشکنید و بزنید، سپس خامه و شکر و کره و خردل و فلفل و یک قاشق مرباخوری نمک را به آن اضافه کنید و بزنید. سپس دیگ بر دیگ را روی آتش ملایم بگذارید تا آب در طبقه زیر به جوش بیاید؛ هم بزنید تا سس غلیظ شود. آب لیمو را کم کم اضافه کنید و هم بزنید. بردارید و بگذارید خنک شود. اگر سس سفت درآمد می توان آن را با کمی آب میوه شل کرد.

سس ماست

۱ پیمانه

۱ پیمانه ماست چکیده
۱ لیمو
نمک و فلفل



▼ ماست ساده، به ویژه برای کسانی که از خامه و تخم مرغ پرهیز دارند، می تواند جانشین سس مایونز شود.

لیمورا آب بگیرید و آب لیمو را توی ماست بریزید. نمک و فلفل بپاشید و هم بزنید.
◀ اگر ماست ترش باشد می توان از لیمو صرف نظر کرد. اگر ماست سفت باشد آن را با کمی آب یا شیر شل کنید.

سس هلندی

۱ پیمانه

۳ زرده تخم مرغ
۱۰۰ گرم کره، آب کرده، خنک
۲ قاشق آب لیموی تازه
اندکی فلفل قرمز، ساییده
اندکی نمک



▼ سس هلندی (هولاندز، hollandaise) در واقع مایونز هلندی است، که به جای روغن روان در آن کره به کار می رود؛ مصرف آن هم نظیر مایونز است.

طبقه زیر دیگ بر دیگ (بن ماری) یا تابه دوپوشه را پراز آب کنید و روی آتش بگذارید تا به جوش بیاید، سپس آتش را کم کنید، به طوری که آب از جوش بیفتد. طبقه بالای دیگ بر دیگ را روی طبقه زیر بگذارید.

زرده تخم مرغ را با آب لیمو در ظرف بالای دیگ بر دیگ بریزید و بزنید، سپس کره روان خنک شده را اندک اندک به زرده اضافه کنید تا سس سفت شود. نمک و فلفل بپاشید، بزنید و بردارید.

◀ این سس باید هرچه زودتر مصرف شود.

◀ اگر سس بُرید یا وارف یک تکه یخ در آن بیندازید و بزنید تا ببندد.

سس هلندی پرتقالی

۲ پیمانه



آب پرتقال	۲ پیمانه
زردۀ تخم مرغ	۶
کره، آب کرده	۱۰۰ گرم
نمک	۱ قاشق چ

آب پرتقال را در دیگچه بریزید و روی آتش به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید و آب پرتقال را ۱۰-۱۵ دقیقه بجوشانید تا غلیظ شود (مقدار آن باید به یک چهارم پیمانه برسد). بگذارید خنک شود.

زردۀ تخم مرغ را در مخلوط کن بیندازید و چند ثانیه بگردانید. در حالی که مخلوط کن می گردد نمک و شیرۀ پرتقال را اضافه کنید. سپس کره را اندک اندک روی این ها بریزید و بگذارید مخلوط کن چند ثانیه دیگر بگردد.

« این سس را هر چه زودتر مصرف کنید.

سس شوید

۲ پیمانه بیشترک



شوید، ساطوری	۲-۳ قاشق
شیر، جوشیده، گرم	۱ پیمانه
خامه	نیم پیمانه
ماست	۳-۴ قاشق
کره	۱-۲ گردو
آرد	۲ قاشق
شکر	۱ قاشق چ
آب لیموی تازه	۲-۳ قاشق
جوز بویا، ساییده	اندکی
فلفل قرمز، ساییده	اندکی
نمک	

کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و آرد و شوید را در آن تفت بدهید تا آرد اندکی رنگ بگیرد. شیر، شکر، خامه و ماست را با هم بزنید، در تابه بریزید و هم بزنید تا سس صاف و غلیظ شود. آب لیمو، جوز و فلفل قرمز را با اندکی نمک اضافه کنید و ۱۰ دقیقه روی آتش کم

بپزید. اگر لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید و هم بزنید. بردارید و بگذارید خنک شود.

سس ارده

نیم پیمانه، بیشترک



۲ قاشق	ارده
۲ قاشق	ماست
۲ قاشق	سرکه
۱ قاشق	شکر
۱ قاشق	رب گوجه فرنگی
۲ قاشق	روغن
اندکی	فلفل قرمز، ساییده
اندکی	فلفل سیاه
۱ قاشق م	نمک

▼ این سس برای سالاد کاهو و تره بار خام و پخته مناسب است.

حلوای ارده را همه می‌شناسند، ولی از مردم فارس و خوزستان و شهرهای حاشیه کویر گذشته، کمتر کسی با خود ارده آشناست. از آنجا که ارده چیزی جز کنجد ساییده نیست، این سس را نگارنده به کسانی توصیه می‌کند که مانند آن مردم مزه و بوی کنجد را دوست بدانند.

شکر و نمک و فلفل را در ۲-۳ قاشق آب حل کنید و با باقی اجزا روی ارده بریزید و هم بزنید تا صاف شود.

◀ سفتی و شلی این سس را می‌توانید با کمی ارده و آب به صورت دل‌خواه درآورید.

سس آوکادو

۲ پیمانه



۱	آوکادو، پوست و هسته گرفته
۲ قاشق	سس مایونز (← ۶۰۰)
۱ پیمانه	سرکه و روغن
۱	لیمو
	نمک و فلفل

لیمو را آب بگیرید و آب لیمو را روی آوکادو بریزید، سپس آوکادو را با چنگال له کنید و هم

بزینید تا صاف شود. مایونز و سرکه و روغن را با اندکی نمک و فلفل روی آوکادو بریزید و هم بزینید.

سس سفت



۱ فنجان گرد شکر
۳-۴ گردو کوه، نرم
نمک

شکر را با اندکی نمک روی کره بریزید و لُت بزینید. در یخچال بگذارید تا سفت شود.
« به این سس می‌توان همراه گرد شکر اندکی قهوه یا وانیل یا آب لیموی تازه اضافه کرد.
« سس سفت سبک: سفیده تخم مرغ را بزینید تا آহারی شود. سپس زرده را آهسته با سفیده مخلوط کنید و آن را روی سس سفت بریزید و بزینید تا صاف شود، سپس در یخچال بگذارید.

سس تاراتور (ترکیه)



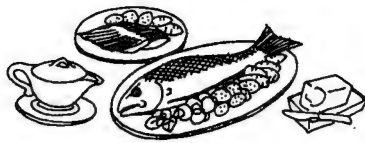
۱ قاشق گرد نان
۴-۵ پر سیر، کوبیده
یک سوم پیما نه سرکه
۱ فنجان مغز گردو، کوبیده
۱ فنجان روغن زیتون
اندکی نمک

گرد نان را نیم ساعت در ۳-۴ قاشق آب بخیسانید. همه مواد را در مخلوط‌کن بریزید و چند ثانیه بگردانید تا سس نیم صاف شود، سپس کمی آب اضافه کنید و هم بزینید.
« به جای مغز گردو می‌توان مغز بادام مقشر به کار برد. در این صورت به جای سرکه ۴-۵ قاشق آب لیموی تازه به کار برید.

سس چینی



سسی که چینی‌ها معمولاً در سالاد به کار می‌برند عبارت است از مخلوط سس سویا (← صفحه ۲۰۹)، زنجبیل ساییده و روغن کُنجد، که گاهی اندکی سرکه و شکر هم به آن اضافه می‌شود. به جای روغن کُنجد می‌توان ارده به کار برد؛ در این صورت سس غلیظ به دست می‌آید.



فصل سی و نهم: سس کره برای گوشت و ماهی

در آشپزی فرانسوی، که سبک غالب آشپزی اروپایی است، کره نوعی سس به شمار می‌رود و آن را به صورت‌های گوناگون برای دادن روی گوشت و مرغ و ماهی و غیره آماده می‌کنند. در اینجا ما طرز تهیه و مصرف معروف‌ترین سس‌های کره را می‌آوریم؛ اما پیش از پرداختن به کره‌های فرانسوی بد نیست گفته شود که کره، به آن صورت که در گذشته در ایران تهیه می‌شد — یعنی کره روغنی، که به قول ناصر خسرو قبادیانی در «مملکت خراسان» مسکه و در کردستان مشکه نامیده می‌شود و در تهران نوع پست آن را، که در واقع عطر مسکه را ندارد، «کره شهری» می‌نامند — دارای عطر خاصی است، چنان که می‌توان آن را به تنهایی به صورت نوعی سس به سبک فرانسوی به کار برد (درباره طرز تهیه این کره نگاه کنید به صفحه ۳۱۵).

در حقیقت کره‌ای که امروز در آذربایجان و کردستان و خراسان و بسیاری جاهای دیگر با چلوکیاب یا بسیاری از غذاهای دیگر مصرف می‌شود همین «سس کره» است، گیرم این که نام سس روی آن نمی‌گذارند. آنچه در تهران با چلو مخلوط می‌شود کره بی‌عطر یا چربی تقریباً خالص است و مشکل بتوان آن را سس کره نامید.

نکته‌ای که درباره مسکه یا مشکه باید یادآوری کنیم این است که، چون در چند دهه اخیر این کره عطردار در شهرهای دور از مناطق دام‌داری کمتر به دست می‌آمده است، ذائقه نسل جوان رفته رفته با آن بیگانه شده، به طوری که گاهی آن را نمی‌پذیرد. اما لذت بردن از هر غذایی یک امر آموختنی است، و به همین دلیل ذائقه آموخته یا تربیت شده را در زبان انگلیسی «ذائقه اکتسابی» (acquired taste) می‌نامند. منظور از ذائقه اکتسابی ذائقه‌ای است که جزو تربیت طبیعی محیط انسان نبوده است و بعداً با آموزش به دست آمده است. بنابراین بیگانه شدن ذائقه نسل جوان با مزه و عطر مسکه به این معنی است که بخش بزرگی از جامعه ما توانایی لذت بردن از یکی از نغزترین مواهب این سرزمین را از دست داده است. این ضایعه تأسف‌آور جبران‌پذیر است، زیرا که هرکسی می‌تواند ذائقه خود را در عمل تربیت کند و آنچه را از دست داده یا به دست نیاورده است به کمک تجربه و اندکی شهامت به دست بیاورد، چنان که در مورد خوردن میگو و ماهی و خاویار در مناطق دور از دریا این امر صورت گرفته است.

۱. کره سفید



یک پیاز کوچک و یک پر سیر را رنده کنید و در یک پیمانه سرکه انگور بپزید تا سرکه تبخیر شود و مقدار آن به یک قاشق برسد. پس از سرد شدن این مایه، ۷۵ گرم کره و اندکی نمک با آن مخلوط کنید (کره باید نرم باشد، ولی آب نشود). این کره را با ماهی می‌خورند.

۲. کره طلایی



کره را در تابه بیندازید و با آتش ملایم آب کنید و هم بزنید تا به رنگ طلایی درآید. سپس آتش زیر آن را خاموش کنید و چند قطره آب لیموی تازه در آن بچکانید. این کره را روی ماهی سرخ کرده می‌دهند.

۳. کره سیاه



کره را در تابه بیندازید و روی آتش ملایم هم بزنید تا به رنگ قهوه‌ای سوخته درآید. سپس کمی جعفری ساطوری در آن تفت بدهید و اندکی سرکه انگور به آن اضافه کنید. این کره را روی بیفتک و ماهی می‌دهند.

« فرانسوی‌ها این کره را کره سیاه (beurre noir) می‌نامند، ولی رنگ آن قهوه‌ای است.

۴. کره سبز



چند برگ اسفناج و چند شاخه جعفری را در آبی که اندکی سرکه داشته باشد بجوشانید تا نرم شود، سپس بکوبید و بگذارید سرد شود. سبزی کوبیده را با اندکی نمک با کره نرم مخلوط کنید. مقداری از این کره را روی گوشت یا مرغ می‌گذارند تا آب شود.

« به رغم فرانسوی‌ها، می‌توان به جای جعفری در این کره گشنیز و ترخون و ساقه سیرسبز و سایر سبزی‌های معطر هم به کار برد.

۵. کره گلی



پوست و تخم یک گوجه فرنگی را بگیرید و گوشت آن را در مخلوط‌کن خمیر کنید. این خمیر را با اندکی نمک و فلفل قرمز با کره نرم مخلوط کنید (به جای گوجه فرنگی تازه می‌توانید رب گوجه فرنگی به کار ببرید). این کره را در کنار خوراک گوشت و مرغ می‌گذارند.

۶. کره زرد



۲ قاشق مربا خوری خردل زرد را با ۴ قاشق کره نرم مخلوط کنید (به جای خردل زرد می توانید خردل معمولی به اضافه اندکی زعفران حل شده در شیر به کار برید). این کره را به ویژه با سوسیس آب پز یا سرخ کرده می خورند.

۷. کره و سیر



۲ پیرسیرا پوست بکنید و بکوبید، سپس با ۳-۴ گردو کره نرم و اندکی نمک مخلوط کنید. این کره را روی برش های نان سفید یا سیاه می مالند و نان را زیر شعله گاز (گریل) پرشته می کنند و داغ می خورند.

کره با آب ماهی (انگلستان)



- ۵-۶ گردو کره
۲ پیمانه آب ماهی (← ۳۴۹)
۱ قاشق آرد
اندکی نمک

کره را در تابه روی آتش کم داغ کنید و آرد را ۱-۲ دقیقه در آن تفت بدهید (رنگ نگیرد)، سپس آب ماهی را با اندکی نمک اضافه کنید و هم بزنید تا غلیظ شود. « کره با آب میگو: از روی دستور سس کره با آب ماهی (← بالا) درست کنید، جز این که به جای آب ماهی آب میگو به کار می برید.

کره میگو



سرودم و پوست ۵۰۰ گرم میگو را بشوید و در فر گرم بگذارید تا خشک شود. سپس آن را در هاون بریزید و بکوبید، یا در آسیاب بگردانید. نیم پیمانه کره در تابه روی آتش بسیار کم یا در دیگ بر دیگ (بن ماری) آب کنید و مایه کوبیده را در آن بریزید. بگذارید ۱۰ دقیقه روی آتش بسیار کم بماند، ولی نجوشد.

کره میگو را از متقال بگذرانید، سپس در یخچال بگذارید تا سفت شود. این کره را که عطر میگو دارد در درست کردن سس برای غذاهای دریایی به کار می برند.

« کره شاه میگو: با سر و دم و پوست شاه میگو هم می توان نظیر این کره را درست کرد.

کره مترو دوتیل



کره، نرم	۱۵۰ گرم
ترخون یا جعفری، ساطوری	۲ قاشق
خردل	۱ قاشق
آب لیموی تازه	۱ قاشق
نمک و فلفل	

کره را با پشت قاشق چوبی لت بزنید تا صاف شود. ترخون یا جعفری را با خردل به کره اضافه کنید و بزنید. سپس نمک و فلفل را با آب لیمو اضافه کنید و کمی بزنید تا مخلوط شود. « این کره را پای خوراک گوشت و مرغ و ماهی یا در ظرف جداگانه می توان سر سفره گذاشت.

کره و کنجد (چین)



کره، نرم	۵-۶ گردو
کنجد، بوداده	۲ قاشق
تره، ساطوری	۱ قاشق
سس سویا (← ۲۰۹)	۲ قاشق
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق چ
فلفل سیاه	

همه مواد را با هم مخلوط کنید. یک ورق آلومینیوم در ظرف چارگوشت کوچکی بگذارید، ظرف را از کره پر کنید و در یخچال بگذارید تا کره سفت شود. این قالب کره را با کارد ورقه ورقه می کنند و روی ماهی داغ — به ویژه ماهی آزاد تنوری — می گذارند.





فصل چهارم: سس خوراک

در آشپزی اروپایی، به ویژه فرانسوی، گذشته از انواع سس کره (← صفحه ۵۶۱) معمولاً برای بسیاری از خوراک‌ها سس پخته جداگانه تهیه می‌شود. وجود این سس در ماکول کردن خوراک‌های کمابیش خشک اهمیت زیادی دارد، به طوری که غالباً دست پخت هر آشپزی را از روی کیفیت سس‌های او می‌سنجند.

سس خوراک ممکن است با اضافه کردن موادی مانند کره و آرد و پیازداغ به آب خوراک تهیه شود، یا آن را به طور جداگانه تهیه کنند و سپس روی خوراک بریزند یا همراه خوراک روی میز بگذارند. نمونه‌های مهم سس‌های خوراک در زیر می‌آید.

سس پخته (۱)



۲	زردۀ تخم مرغ
۲ قاشق	کره، آب کرده
یک چهارم پیمانه	سرکه
۱ قاشق م	خودل
۲-۱ قاشق	شکر
۲ قاشق	آرد سفید
اندکی	فلفل قرمز، ساییده
	نمک

▼ نام این سس خالی از اشکال نیست، چون این تنها سسی نیست که پخته می‌شود. گاهی آن را «مایونز پخته» می‌نامند، ولی هیچ مایونزی بر اثر پختن به این صورت در نمی‌آید. منظور این است که این سسی است برای سالاد که به مایونز شبیه است، ولی برخلاف مایونز از طریق پختن درست می‌شود. سس پخته را باید سرد نگه داشت.

خردل و شکر و آرد و سرکه و نمک و فلفل را در نیم پیمانه آب سرد حل کنید. زرده تخم مرغ را در ظرف بالای دیگ بردیگ بریزید و با چنگال بزنید. اجزای حل شده در آب را به تخم مرغ اضافه کنید و بزنید.

دیگ زیری را آب کنید و روی آتش بگذارید تا آب در آن به جوش بیاید. آنگاه آتش را کم کنید و سس را هم بزنید تا غلیظ و صاف شود. سپس کره را اضافه کنید، هم بزنید و بردارید. پس از خنک شدن در یخچال بگذارید تا سرد شود.

◀ این سس را می‌توان با نیم پیمانه خامه پرمایه‌تر کرد.

سس پخته (۲)

۱/۵ پیمانه



تخم مرغ	۲
سرکه	یک چهارم پیمانه
شیر	۱ پیمانه
کره، آب کرده	۱ قاشق
شکر	۲ قاشق
گرد نشاسته	۲ قاشق
خردل	۱ قاشق
فلفل قرمز	اندکی
نمک	۲-۱ قاشق

▼ این سس را معمولاً به جای مایونز روی سالاد کلم (کول سلو) و سالاد گوجه فرنگی می‌دهند.

زرده تخم مرغ را از سفیده جدا کنید. زرده را توی ظرف بالایی دیگ بردیگ (بن ماری) یا تابه دپوشه بیندازید و بزنید. شکر و کره آب کرده و دوسوم پیمانه شیر را با سرکه و نمک و فلفل و خردل به زرده تخم مرغ اضافه کنید و بزنید. نشاسته را در یک سوم پیمانه باقی مانده شیر حل کنید و روی باقی اجزا بریزید و بزنید.

دیگ بردیگ را روی آتش ملایم بگذارید تا آب در طبقه زیر به جوش بیاید، سس را هم بزنید تا غلیظ شود. بردارید و بگذارید خنک شود. سپس سفیده تخم مرغ را خوب بزنید تا به صورت کف خشک درآید، آنگاه با سس مخلوط کنید.

◀ به این سس می‌توانید، پیش از مخلوط کردن سفیده تخم مرغ، جعفری یا سیر سبز ساطوری یا سبزی دیگری که بخواهید اضافه کنید.

سس پئارنیز (فرانسه)

حدود ۱ پیمانه

۲	زردۀ تخم مرغ
۱۰۰ گرم	کره
۳-۲ تکه	موسیر ترشی
۳-۲ شاخه	ترخون و جعفری
۲-۱ قاشق	سرکه
	نمک



▼ این سس از ناحیه‌ای به نام پئارن (Bearne)، در جنوب فرانسه، آمده است و غالباً با گوشت و مرغ بریان و ماهی سرخ کرده صرف می‌شود.

در دستور تهیه این سس در کتاب‌های آشپزی فرانسوی غالباً گفته می‌شود که یک قاشق *یشالوت* (echalote، نوعی موسیر) ساطوری را در یک پیمانه سرکه بجوشانید تا مقدار سرکه به یک قاشق سوپ خوری برسد. منظور این است که *یشالوت* مزۀ سرکه و سرکه بوی *یشالوت* را بگیرد. اگر شما مقداری موسیر ترشی در آشپزخانه خود داشته باشید، جوشاندن موسیر در سرکه لزومی ندارد - دو سه تکه موسیر ترشی و مقداری از سرکه همان ترشی کافی است.

کره را در ظرفی آب کنید و دم دست بگذارید. موسیر و ترخون و جعفری را ساطوری کنید. طبقۀ زیردیک بردیک (پن ماری) را پراز آب کنید و روی آتش به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید تا از جوش بیفتد.

زردۀ تخم مرغ را توی دیگچه بالایی دیگ بردیک بریزید و بزنیید و ظرف را روی دیگ پایینی بگذارید تا گرم شود. همچنان که زرده را می‌زنید، کره را اندک اندک اضافه کنید تا سس غلیظ شود. ظرف سس را از روی دیگچه بردارید، موسیر و سبزی و سرکه را به سس اضافه کنید، نمک بپاشید و مخلوط کنید.

◀ این سس باید هر چه زودتر مصرف شود.

سس باریکیو (۱)

نیم پیمانه	پیاز، رندیده
۳-۴ پر	سیر، کوبیده
۱ پیمانه	آب مرغ (← ۲۵۱)
۱ پیمانه	سس گوجه فرنگی (کچاپ ← ۵۸۹)



- ۱ قاشق کارامل سیاه (← ۲۱۳)
 ۱ قاشق گرد پاپریکا (← ۲۲۵)
 ۱ قاشق چ نعنا خشک و آویشن، کف مال
 ۱ قاشق خردل
 ۲ برگ بو
 ۱ قاشق شکر
 ۱ قاشق چ فلفل قرمز، ساییده
 ۵-۶ قاشق سرکه سیر ترشی کهنه
 ۱ قاشق آب لیمو
 ۲ گردو کره
 ۴-۵ قاشق روغن
 نمک و فلفل

کره و روغن را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید، پیاز را ۵-۶ دقیقه در آن تفت بدهید تا طلایی شود. سیر را اضافه کنید و ۱-۲ دقیقه دیگر تفت بدهید.

اجزای دیگر را در تابه بریزید، هم بزنید، آتش را تیز کنید و ۱۰-۱۲ دقیقه بپزید، چند بار هم بزنید. سپس در تابه را ببندید، آتش را کم کنید و ۳۰ دقیقه دیگر بپزید؛ گاهی هم بزنید و اگر لازم شد اندکی آب جوش اضافه کنید. پس از پخت برگ بو را در آورید. این سس را می‌توانید در یخچال نگه دارید و هر بار کمی از آن را داغ کنید و روی کباب (مرغ، گوشت، ماهی) بمالید.

◀ سرکه سیر ترشی کهنه (سیاه) در این سس به جای سس ووسترشیر (Worcestershire sauce) به کار رفته است؛ عطر و مزه این سرکه به سس ووسترشیر بسیار نزدیک است. خود سس ووسترشیر در بعضی فروشگاه‌های اجناس خارجی به دست می‌آید.
 ▶ به این سس اندکی دود مایع (liquid smoke) هم اضافه می‌کنند، که مایعی است با عطر دود چوب. اگر به دست آوردید اضافه کنید.

سس باریکیو (۲). (امریکای شمالی)

۲/۵ پیمانه

- ۲ پیاز، رندیده
 ۳-۴ برگ سیر، کوبیده
 ۳-۴ قاشق شکر
 ۱ پیمانه سرکه



- ۱ قاشق م نشاسته، کوبیده
 ۱ قاشق م فلفل بهار، ساییده
 ۱ قاشق م فلفل قرمز، ساییده
 ۱ قاشق چ زیره، ساییده
 اندکی میخک، ساییده
 نمک و فلفل

▼ هرگاه بخواهید به شیوه مردم سرزمین «برباد رفته» مرغ بریان درست کنید یک کاسه از این سس دم دست بگذارید و هر از یکی دو دقیقه یک قلم مو را توی سس بزنید و به مرغ، که روی آتش هیزم یا توی فر در حال چرخیدن است، بمالید.
 راه دیگرش این است که سس را با مرغ بریان سرسفره بگذارید تا هرکس در بشقاب خودش بکشد.

همه اجزا را با یک پیمانه آب در یک دیگچه بریزید و روی آتش ملایم بگذارید تا ۱۵ دقیقه ریز جوش بزند.

- ◀ سسی که به مرغ روی آتش می مالید باید داغ باشد.
 ◀ ۲ قاشق رب گوجه فرنگی هم به این سس می توان زد، به ویژه اگر آن را سرسفره می گذارید.

سس باریکیو (۳). (اسپانیا)



- ۱ پیمانه سس گوجه فرنگی (کچاپ ← ۵۸۹)
 ۱ قاشق م شکر
 نیم پیمانه سرکه
 ۱ قاشق م تخم گشنیز، ساییده
 ۱ قاشق م فلفل قرمز، ساییده
 ۱ قاشق م فلفل سیاه، ساییده
 ۱ قاشق م زنجبیل، ساییده
 ۱ قاشق چ زیره، ساییده
 ۱ لیمو
 اندکی زعفران، ساییده
 ۱ قاشق م نمک

حدود ۲ پیمانه

ليمورا آب بگيريد، آب ليمورا با باقي اجزا در يك ديگچه بريزيد، هم بزنيد و روي آتش ملايم داغ كنيد.

سس باريكيو (۴). (كانادا)

۲ پيمانه، كمترک



آب مرغ (← ۳۵۱)	نيم پيمانه
۱ پياز كوچك، رنديدۀ	
۲ سير، كويده	پر
۱ فلفل بهار، سايبده	قاشق چ
۱ فلفل قرمز، سايبده	قاشق چ
انديکي زيرۀ، سايبده	
۱ قاشق م نمک	

▼ اين سس براي ماليدن به مرغ روي آتش نيست؛ آن را در ظرف جدا کنار مرغ بريان سرفره مي گذارند و به جاي نمک روي مرغ مي دهند.

همۀ اجزا را در يك ديگچه بريزيد و روي آتش ملايم به جوش بياوريد. شعله را خاموش كنيد و بگذاريد ۱-۲ دقيقه بماند. سپس در ظرف سس بريزيد.

سس پاپريكا (مجارستان)

۱ پيمانه، كمترک



۲ فلفل دلمه اي قرمز، تخم گرفته	
۳-۲ فلفل قرمز تند، سايبده	
۴-۳ قاشق سرکه	
نمک و فلفل	

▼ اين سس را در مجارستان با گرد پاپريكا (← صفحه ۲۲۵) درست مي کنند.

فلفل دلمه اي و فلفل قرمز را با نمک و فلفل بكوبيد و توي سرکه بخوابانيد. پس از ۱ ساعت ۳-۲ قاشق آب اضافه كنيد و هم بزنيد.

◀ اين سس را با كباب و استيك مي خورند.

◀ خود مجارها اين سس را با اضافه كردن فلفل قرمز سايبده قدری تند درست مي کنند.

سس پنیر (۱) • (فرانسه)



حدود ۱ پیمانه

۵۰ گرم	پنیر کپک دار دانمارکی
۵۰ گرم	خامه
۱ قاشق	پیاز، رندیده
۲-۳ شاخه	جعفری، ساطوری
۲ قاشق	سرکه
۱ قاشق	روغن
۱ قاشق چ	نمک و فلفل

پنیر و خامه را با سرکه در مخلوط کن بریزید و چند ثانیه بگردانید تا صاف شود. روغن را اندک اندک اضافه کنید و بگردانید و در ظرف سس بریزید. جعفری و پیاز را در سس بریزید، نمک و فلفل پاشید و هم بزنید.

◀ اگر سس به اندازه کافی شل نشد، پیش از خالی کردن کاسه مخلوط کن می‌توانید اندکی شیر یا آب به آن اضافه کنید و بگردانید.

◀ به جای پنیر دانمارکی می‌توان پنیر کپک دار ایرانی یا پنیر کردی تُند به کار برد.

سس پنیر یا سس مورنه (۲) • (فرانسه)



۲ پیمانه، بیشترک

۵۰ گرم	پنیر سفت، رندیده
۵۰ گرم	کره
۲ پیمانه	شیر
۳ قاشق	آرد
اندکی	جوز بویا، ساییده
اندکی	فلفل قرمز، ساییده
	نمک و فلفل

▼ این سس هم مانند مایونز و بئارنز از سس‌های متداول فرانسوی است، ولی مربوط به جای خاصی نیست، بلکه از شخصی به نام فیلیپ دومورنه (Mornay) از قرن هفدهم به یادگار مانده است. سس مورنه در واقع نوعی سس پنیر است و غالباً با گوشت سفید و ماکارونی و اسپاگتی خورده می‌شود.

کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید. آرد را در کره بریزید و با کاردک چوبی ۲-۳ دقیقه

بچرخانید. شیر را اضافه کنید، آتش را کمی بالا بکشید و هم بزنید تا سس غلیظ شود. پنیر را کم کم روی شیر بریزید و هم بزنید. جوز و فلفل قرمز و نمک و فلفل را اضافه کنید، هم بزنید و بردارید.

سس پیاز (فرانسه)

۱/۵ پیمانه



سرکه و روغن	۱ پیمانه
پیاز، رنده	یک و نیم پیمانه
جعفری، ساطوری	۳ شاخه
ترخون، ساطوی	۱ شاخه
نمک و فلفل	

▼ برای سالادهای بدون پیاز و سالاد ماهی و گوشت سرد، به ویژه.

جعفری و ترخون را با پیاز رنده شده و اندکی نمک و فلفل توی سرکه و روغن بریزید و هم بزنید. ◀ این سس را نمی توان نگه داشت.

سس تخم مرغ و لیمو (یونان)

حدود ۲ پیمانه



تخم مرغ	۲
لیمو	۲
آب مرغ (← ۳۵۱)	۱ پیمانه
کره	۲ قاشق
آرد	۲ قاشق
نمک و فلفل	

کره را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید، آرد را در آن بریزید و هم بزنید. پیش از آن که آرد رنگ بگیرد آب مرغ را در آن بریزید و هم بزنید؛ همین که به جوش آمد در دیگچه را ببندید و آتش را کم کنید.

لیمورا آب بگیرید و آب لیمورا با تخم مرغ در کاسه ای بریزید، ۲-۳ قاشق آب اضافه کنید و با چنگال بزنید تا کف کند.

مایه آب لیمو و تخم مرغ را در دیگچه بریزید و روی آتش ملایم با قاشق چوبی آهسته هم بزنید.

همین که مایه خواست باز به جوش بیاید نمک و فلفل بپاشید و بردارید.

سس ترش و شیرین (۱) • (چین)

۱ پیمانه



آب آناناس	نیم پیمانه
سس سویا (← ۲۰۹)	۱ قاشق
شکر	۲ قاشق
سرکه	یک چهارم پیمانه
روغن	۳ قاشق
فلفل	۱ قاشق چ

▼ این سس چینی را روی کتلت و کوفته قالمی و غذاهای گوشتی گرم می توان داد.

همه اجزا را در یک دیگچه بریزید و روی آتش ملایم هم بزنید تا داغ شود.
 ◀ به جای آب آناناس می توانید آب پرتقال یا آب کمپوت آناناس و اندکی آب لیمو به کار برید.

سس ترش و شیرین (۲) • (چین)

حدود ۳ پیمانه



آب آناناس	سه چهارم پیمانه
آب مرغ (← ۳۵۱)	یک و نیم پیمانه
سس سویا (← ۲۰۹)	۲ قاشق
گرد نشاسته	۲ قاشق
آناناس	۳ حلقه
فلفل سبز	۳-۴
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق چ
سرکه	نیم پیمانه
شکر	نیم پیمانه
کره	۲ قاشق
نمک	

نشاسته را در سس سویا و نیم پیمانه آب مرغ خمیر کنید. کره را در دیگچه بیندازید و روی آتش ملایم آب کنید. یک پیمانه آب مرغ را روی کره بریزید و به جوش بیاورید. فلفل سبز و آناناس را

خرد کنید و توی آب مرغ بیندازید، درِ دیگ را ببندید و بگذارید ۱۰-۱۵ دقیقه روی آتش ملایم بپزد. خمیر نشاسته و سرکه و آب آناناس و شکر و نمک و زنجبیل را اضافه کنید و هم بزنید تا سس غلیظ شود. داغ روی غذا بریزید.

سس تهرندی

۱/۵ پیمانه، بیشترک

۱ پیمانه	شیرهٔ تهرندی (← ۲۰۴)
۱	پیاز، رنده
۱-۲ پیر	سیر، کوبیده
نیم پیمانه	سرکه
۲-۱ قاشق م	فلفل قرمز، ساییده
	نمک



همه اجزا را در یک ظرف بریزید و هم بزنید.

سس خامه (۱)

۱ پیمانه، بیشترک

۱ پیمانه	خامه
۱ قاشق	ماست
۱ قاشق	پیاز، رنده
۱ قاشق چ	کرفس کوهی، کف مال
۳-۲	فلفل قرمز یا سبز، ساطوری
	نمک



ماست را توی خامه بریزید و هم بزنید، روی آن را بپوشانید و بگذارید ۲-۳ ساعت روی میز آشپزخانه بماند. آنگاه همه اجزا را در خامه بریزید و هم بزنید.
« به جای کرفس کوهی می‌توانید نعنا و ترخون یا مرزه خشک به کار ببرید.

سس خامه (۲)

۱ پیمانه، بیشترک

۱ پیمانه	خامه
۲ قاشق	سرکه



- ۱ لیمو
 ۱ قاشق شکر
 ۱-۲ قاشق نمک

لیمورا آب بگیرید و آب لیمورا روی باقی اجزای سس بریزید و هم بزنید. مقدار شکر و نمک را بر حسب ذائقه خود اندازه کنید.

سس خامه (۳) • (ترش و شیرین)

۱ پیمانه، بیشترک



- خامه نیم پیمانه
 ۱ قاشق ماست ترش
 ۱ تخم مرغ
 یک چهارم پیمانه سرکه
 ۲ قاشق شکر
 نصف قاشق چ فلفل قرمز، ساییده
 نمک

تخم مرغ را دردیگچه بریزید و بزنید، سپس باقی اجزا را به آن اضافه کنید و روی آتش ملایم هم بزنید تا کمی غلیظ شود، سپس بردارید.
 ◀ با تربه بار پخته، به ویژه لوبیا سبز، کلم، و گل کلم به کار برید.

سس خردل (۱)

نیم پیمانه



- ۱ قاشق خردل
 ۱ قاشق پیاز، رنده شده
 ۲ زرده تخم مرغ سفت، له کرده
 ۱ قاشق خامه
 ۱ قاشق شکر
 ۲ قاشق سرکه
 ۲ قاشق روغن

▼ این سس در واقع نوعی تقلید اروپایی است از چنتی هندی و می توان آن را، برای همراهی با

گوشت یا ماهی، گرم یا سرد به کار برد. خردل آن را می‌توان تند یا ملایم گرفت.

برای درست کردن این سس همه اجزا را در یک ظرف بریزید و هم بزنید.

سس خردل (۲)

حدود ۱ پیمانه

خردل	۱ قاشق
پیازچه، ساطوری	۲ بته
رب گوجه فرنگی	نیم پیمانه
سرکه	۱ قاشق
شکر	۱ قاشق
نمک	۱ قاشق چ



▼ این سس را بیشتر با تره بار پخته و ماهی می‌خورند؛ اما البته کنار غذاهای دیگر هم می‌توان گذاشت.

برای درست کردن این سس همه اجزا را در ظرف سس بریزید و هم بزنید.

سس خردل (۳)

نیم پیمانه، بیشترک

خردل	۲-۳ قاشق
خامه سفت	نیم پیمانه
فلفل قرمز	اندکی
نمک	



▼ این سس را معمولاً با سوسیس کبابی و کالباس و گوشت سرد می‌خورند.

همه اجزا را در ظرف سس بریزید و هم بزنید. اگر سس به اندازه کافی شل نبود، با کمی شیر یا آب آن را شل کنید.

سس خردل (۴)

۳/۵ پیمانه

خردل	۲ قاشق
------	--------



۲ زردۀ تخم مرغ

- ۲ پیمانه خامه
نیم پیمانه شکر
۱ قاشق آرد
نیم پیمانه سرکه

▼ این سس ترش و شیرین را غالباً با خوراک زبان و گوشت سرد (گوسفند، گوساله، مرغ) می‌خورند.

ظرف زیر دیگ بردیگ (بَن ماری) را پراز آب کنید و روی آتش به جوش بیاورید. در ظرف رو، شکر و آرد و خردل را با خامه و زردۀ تخم مرغ مخلوط کنید و بپزید تا سفت شود. سرکه را اندک اندک به سس اضافه کنید و هم بزنید.

سس سبزی (ایتالیا)

۱ پیمانه، بیشترک

- ۳-۴ شاخه بولاغ اوتی، ساطوری
۲ پر سیر، کوبیده
۱ پیمانه سرکه و روغن
۱ قاشق چ فلفل قرمز، ساییده
نمک و فلفل



بولاغ اوتی و سیر را با فلفل قرمز و اندکی نمک و فلفل توی سرکه و روغن بریزید و هم بزنید. به جای بولاغ اوتی می‌توانید یکی دو برگ اسفناج و شاهی و ۲-۳ شاخه گشنیز به کار ببرید.

سس سرکه و نعنا (انگلستان)

۱/۵ پیمانه

- ۱ پیمانه سرکه
۳-۴ قاشق نعناي تازه، ساطوری
۲ قاشق شکر



▼ این سس رقیق را معمولاً با ژيگو به معنای فرانسوی آن (ران گوسفند بریان) می‌خورند، ولی با ژيگوی ایرانی (مغز ران گوساله بخارپز) هم می‌توان خورد.

شکر را در ۴-۵ قاشق آب داغ حل کنید و با سرکه و نعنا در یک دیگچه بریزید و روی آتش داغ کنید، سپس بگذارید خنک شود.
 « اگر سرکه تند باشد چند قاشق دیگر آب اضافه کنید.

سس سفید (فرانسه)

۲/۵ پیمانه



شیر	۲ پیمانه
پیاز کوچک، رنده شده	۱
آرد سفید	۳ قاشق
کره	۳ قاشق
فلفل قرمز، ساییده	اندکی
نمک	

▼ این سس را فرانسوی ها بَشامِل (bechamel) می نامند، و این کلمه گویا نام استاد آشپزی است که آن را ابتکار کرده است؛ در جاهای دیگر بیشتر به نام «سس سفید» شناخته می شود، اگرچه نزد خود فرانسوی ها سس سفید بَشامِلی است که در آن به جای شیر یا خامه، آب قلم یا آب مرغ یا آب ماهی به کار رود. گاهی هم شیر را به یکی از این آب ها اضافه می کنند. بنابراین تمایز میان سس سفید و بَشامِل به یک فنجان شیر بند است.

دستور زیر در واقع پایه سس سفید است. این پایه را می توان با اضافه کردن پیازچه، سیر، سبز، جعفری، گشنیز، و انواع ادویه تنوع داد. حتی می توان با کمی زعفران یا خمیر اسفناج آن را به سس زرد یا سبز مبدل کرد.

کره را در یک دیگچه داغ کنید، پیاز را در آن بریزید و بچرخانید. پیش از آن که پیاز رنگ بگیرد آرد را اضافه کنید و بچرخانید. پیش از آن که آرد رنگ بگیرد شیر را اضافه کنید و هم بزنید تا جوش بیاید.

شعله را پایین بکشید و بگذارید سس ۸-۱۰ دقیقه ریز جوش بزند (مواظب باشید سر نرود). سپس نمک و فلفل بپاشید، هم بزنید و بردارید.

« سس سفید را به صورت گرم یا سرد می توان سر سفره گذاشت.

« چنان که اشاره شد، می توان به جای شیر آب قلم یا مرغ یا ماهی، یا آمیزه ای از شیر و یکی از این ها، به کار برد. همچنین می توان به جای شیر خامه به کار برد.

« اگر سس پس از سرد شدن سفت از کار در آمد، می توان با کمی شیر یا آب آن را روی آتش ملایم شل کرد.

سس زنجبیل (چین)

نیم پیمانه

۱ قاشق	زنجبیل، ساییده
۱	پیاز کوچک، رنده شده
۳-۲	فلفل قرمز تازه تندن، تخم گرفته، ساطوری
۱ قاشق چ	شکر
۵ قاشق	روغن
۱ قاشق چ	نمک



زنجبیل را با پیاز و فلفل و شکر و نمک در هاون بکوبید، یا آسیاب کنید. روغن را در تابه کوچکی روی آتش ملایم داغ کنید و پیش از آن که دود کند بردارید. مایه کوبیده را در روغن بریزید و با قاشق چوبی چرخ بدهید. بگذارید خنک شود.
 ◀ این سس را می توان روی خوراک مرغ و ماهی داد.

سس سویا و زنجبیل (چین)

حدود نیم پیمانه

۳ قاشق	سس سویا (← ۲۰۹)
۱ قاشق م	زنجبیل، ساییده
۳ قاشق	آب لیموی تازه
۳ قاشق	روغن



همه اجزا را در ظرف سس بریزید و هم بزنید.
 ◀ چینی ها این سس را با روغن کنگد درست می کنند. اگر این روغن در دسترس نبود، می توان یک قاشق کنگد بوداده یا ارده به سس اضافه کرد.

سس سیر (یونان)

حدود ۲ پیمانه

۴-۵ پر	سیر، کوبیده
یک سوم پیمانه	گرد نان
۱ پیمانه	روغن زیتون
نیم پیمانه	سرکه
۲	لیمو



نمک و فلفل

▼ این سس را یونانی‌ها غالباً با ماهی سرخ کرده و گاهی هم با بادنجان و کدوی سرخ کرده می‌خورند. با جوجه کباب و استیک هم می‌توان خورد.

سرکه و گرد نان را در کاسه‌ای بریزید و بگذارید نیم ساعت بماند. لیمو را آب بگیرید. آب لیمو و سیر و روغن زیتون را با اندکی نمک و فلفل روی خمیر گرد نان بریزید و هم بزنید و بگذارید نیم ساعت دیگر بماند، سپس با چنگال یا تخم مرغ زن بزنید تا صاف شود. اگر سفت باشد، سس را با کمی آب شل کنید.

◀ این سس را بهتر است در مخلوط‌کن برقی نزنید، چون باید کمی دانه‌دار باشد.

◀ به این سس می‌توان مغز بادام مقشّر کوبیده و گشنیز ساطوری اضافه کرد.

سس سوفله



سسی که در ساختن سوفله به کار می‌رود همان سس سفید (← ۵۷۸) است، جز این که مقدار کره و آرد آن را به اندازه نیم برابر بیشتر می‌گیرند.

◀ گاهی به این سس چند قاشق خامهٔ سفت یا پنیر رنده‌شده هم اضافه می‌کنند.

سس شور و شیرین (چین)

حدود ۲ پیمانه

پیازچه یا سیر سبز، ساطوری	۳-۱ بته
سس سویا (← ۲۰۹)	نیم پیمانه
آرد برنج	۱ قاشق
انیسون یا رازیانه، ساییده	۱ قاشق ۴
زنجبیل، ساییده	۲ قاشق ۴
روغن کنجد	۳ قاشق
شکر	یک و نیم قاشق



▼ چینی‌ها بسیاری از خوراک‌هاشان را با سس شور و شیرین یا ترش و شیرین می‌خورند. این سس با خوراک گوشت و مرغ و ماهی خورده می‌شود.

روغن را در تابه داغ کنید و پیازچه یا سیر سبز را در آن تفت بدهید. آرد برنج را در ۱ پیمانه

آب حل کنید، روی پیازچه بریزید و به جوش بیاورید؛ آتش را کم کنید و هم بزنید تا آرد برنج لعاب بدهد. سس سویا و زنجبیل و انیسون و شکر را اضافه کنید و پس از یکی دو جوش بردارید. ◀ به جای روغن کنگد می‌توانید روغن دیگری به کار برید و اگر بخواهید یک قاشق ارده به سس اضافه کنید.

◀ انیسون یا رازیانه را هم می‌توان حذف کرد، ولی در این صورت بهتر است به فکر سس دیگری باشید.

سس فلفل قرمز (۱) • (شیلی)

حدود ۲ پیمانه



فلفل قرمز تند	۲۵۰ گرم
سیر، کوبیده	۲-۱ پیمانه
سرکه	۱ پیمانه
روغن	نیم پیمانه
نمک	

فلفل را رشته رشته کنید و تخم آن را بگیرید و با سرکه در یک کاسه بریزید. روی کاسه را بپوشانید و بگذارید یک شب بماند.

فلفل را از سرکه بیرون بیاورید و در کاسه مخلوط کن برقی بریزید. سیر و کمی نمک را اضافه کنید و بگردانید. مقداری از سرکه را به آن اضافه کنید تا خمیر نرمی به دست آید.

روغن را اضافه کنید و بگردانید. سپس ۳-۴ قاشق دیگر سرکه اضافه کنید و بگردانید تا سس به غلظت مایونز بشود.

◀ اگر بخواهید سس زیاد تند نباشد، سرکه‌ای را که فلفل در آن خوابانده شده دور بریزید و سرکه تازه به فلفل اضافه کنید.

◀ از این سس یک ظرف کوچک کنار خوراک گوشت و مرغ و ماهی می‌توان گذاشت.

سس فلفل قرمز (۲) • (کلمبیا)

نیم پیمانه، کمتر



فلفل قرمز تند	۱۰۰ گرم
پیاز کوچک، خرد کرده	۱
نمک	

فلفل را بشکافید و تخم آن را بگیرید، سپس خرد کنید و با کمی نمک در مخلوط کن بریزید

و بگردانید تا خمیر شود، سپس پیاز را روی فلفل بریزید و بگردانید. فلفل را می‌توان کم یا زیاد کرد.
 ◀ این سس را تا چند روز می‌توان در یخچال نگه داشت.

سس فلفل قرمز (۳) • (مکزیکی)

حدود نیم پیمانه



۵-۴	فلفل قرمز تند، تخم گرفته، ساطوری
۱	پیاز کوچک، ساطوری
۱	گوجه فرنگی، پوست کنده، ساطوری
۵-۴ قاشق	آب نارنج
	نمک

▼ این سس را برای هر نوبت غذایی جداگانه درست می‌کنند و با همان غذا صرف می‌کنند.

فلفل و پیاز و گوجه فرنگی را با نمک و آب نارنج در ظرفی بریزید و هم بزنید.

سس فلفل قرمز (۴) • (مکزیکی)

حدود نیم پیمانه



۵-۴	فلفل قرمز تند، تخم گرفته، ساطوری
۱	پیاز، ساطوری
۱۰۰ گرم	بادام، مقشّر، بوداده
۱ لیتر	آب قلم یا آب مرغ (← ۳۴۹ یا ۳۵۱)
اندکی	دارچین، ساییده
اندکی	میخک، ساییده
اندکی	آویشن، ساییده
۴ قاشق	روغن
۱ قاشق چ	شکر
۱ قاشق چ	نمک

▼ این سس نسبتاً ملایم است و با گوشت و مرغ و ماهی خورده می‌شود. گاهی کمی از آن را در دقیقه‌های آخر به آب گوشت یا مرغی که روی بار است اضافه می‌کنند.

پیاز را با فلفل و کمی از آب قلم در مخلوط‌کن بریزید و بگردانید تا خمیر شود. بادام را

با دارچین و میخک و آویشن و شکر و نمک به خمیر فلفل اضافه کنید و چند ثانیه بگردانید تا به صورت خمیر نسبتاً سفتی درآید.

روغن را در تابه کوچکی روی آتش ملایم داغ کنید و خمیر را در آن بیندازید و با کاردک چوبی بچرخانید تا سرخ شود؛ باقی آب قلم یا آب مرغ را اضافه کنید و هم بزنید، سپس بردارید. « در این سس گرد فلفل قرمز هم می‌توان به کار برد؛ در این صورت فلفل باید یکی دو ساعت در آب داغ خیسانده شود.

سس فلفل قرمز (۵) • (ونزوئلا)

۲/۵ پیمانه



۶-۵	فلفل قرمز تند، تخم گرفته، ساطوری
۱	پیاز کوچک، ساطوری
۱ پر	سیر، کوبیده
۴-۳ برگ	نعنا، ساطوری
۲ پیمانه	شیر

شیر را در یک دیگچه بریزید و روی آتش به جوش بیاورید، سپس بردارید و بگذارید خنک شود. فلفل و پیاز و سیر و نعنا را در شیر بریزید و بگذارید یک شب بماند.

سس فلفل قرمز (۶) • (افریقای سیاه)

۱ پیمانه



۲ قاشق	فلفل قرمز، ساییده
۱ قاشق چ	تخم گشنیز، ساییده
۱ قاشق چ	زیره، ساییده
اندکی	میخک، ساییده
نیم پیمانه	سرکه
نیم پیمانه	روغن
۱ قاشق چ	نمک

همه اجزا را در یک شیشه کوچک بریزید و در شیشه را ببندید و تکان بدهید، سپس بگذارید دو هفته بماند.

« به مقدار اندک با غذا می‌خورند.

« در این سس فلفل قرمز بسیار تند به کار می‌برند.

سس فلفل قرمز و بادام

۲/۵ پیمانه



۳ قاشق	فلفل قرمز، ساییده
نیم پیمانه	بادام، مقشّر، کوبیده
۱	پیاز، رندیده
۲ قاشق	رب گوجه فرنگی
۲ قاشق	گرد نان
نیم پیمانه	روغن
	نمک

روغن را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. گرد نان را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. بادام را اضافه کنید و ۳-۴ چرخ بدهید. رب گوجه فرنگی را با فلفل قرمز اضافه کنید و ۳-۴ چرخ دیگر بدهید. ۲ پیمانه آب با اندکی نمک اضافه کنید و هم بزنید تا به جوش بیاید. ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش کم ببزید و بردارید. ◀ از این سس ۱ قاشق در کنار هر بشقاب غذا بگذارید.

سس فلفل قرمز تازه



۶-۵	فلفل قرمز تازه تند، ساطوری
۱	پیاز کوچک، رندیده
۳-۲ پُر	سیر، پوست گرفته
۲-۱ قاشق	رب گوجه فرنگی
۱۲-۱۰ دانه	بادام، مقشّر
۱ قاشق	تخم گشنیز
۱ قاشق	فلفل سیاه، زبر
۴-۳ قاشق	روغن
۱ قاشق چ	شکر
۱ قاشق م	نمک

فلفل قرمز، فلفل سیاه، تخم گشنیز، سیر، بادام، شکر، و نمک را در هاون بریزید و بکوبید (یا در آسیاب بگردانید) تا خمیر نرمی به دست آید. روغن را در تابه کوچکی روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود.

خمیرادویه و رب گوجه فرنگی را اضافه کنید و ۱-۲ دقیقه بچرخانید، سپس ۱ پیمانه آب بریزید، با کاردک چوبی کف تابه را بتراشید، سس را ۲-۳ دقیقه بجوشانید و بردارید.
 ◀ می‌توانید در شیشه در بسته در یخچال نگه دارید.

سس قارچ (۱)

حدود ۲ پیمانه

۱۰۰ گرم قارچ، خرد کرده
 ۱ پیمانه آب قلم یا مرغ (← ۳۴۹ یا ۳۵۱)
 ۱ پیاز، ساطوری
 ۵۰ گرم کره
 نمک و فلفل



▼ این سس را برای همراهی با گوشت و مرغ بریان، استیک، و ماهی سرخ کرده درست می‌کنند.

کره را در یک دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن سرخ کنید. سپس قارچ را روی پیاز بریزید و بچرخانید تا قارچ هم سرخ شود.
 آب قلم را اضافه کنید و نمک و فلفل بپاشید. همین که آب به جوش آمد در دیگچه را ببندید، آتش را کم کنید و بگذارید سس ۵-۱۰ دقیقه ریز جوش بزند. اگر آب دیگچه ته کشید، کمی آب جوش به آن اضافه کنید.
 ▶ اگر بخواهید سس صاف باشد، سس آماده شده را چند ثانیه در مخلوط کن بگردانید، سپس باز داغ کنید و در ظرف سس بریزید.

سس قارچ (۲)

۲ پیمانه، بیشتر

۱۵۰ گرم قارچ، خرد کرده
 ۱ پیاز کوچک، خرد کرده
 ۲-۳ قاشق جعفری یا گشنیز، ساطوری
 ۲ قاشق آرد
 ۱ پیمانه خامه
 ۵۰ گرم کره
 نمک و فلفل



▼ این سس قارچ را می‌توان روی نان سفید برشته (تُست) ریخت و به عنوان دور اول غذا سر سفره آورد. همچنین می‌توان آن را در ظرف جدایی کنار خوراک گوشت و مرغ و ماهی گذاشت.

کره را در یک دیگچه روی آتش ملایم آب کنید. پیاز را در کره تفت بدهید تا بلوری شود. آرد را روی پیاز بپاشید و با کاردک چوبی بچرخانید. پیش از آن که آرد رنگ بگیرد، قارچ را روی آن بریزید و بچرخانید. خامه را با یک چهارم پیمانه آب روی قارچ بریزید و هم بزنید. آنگاه در دیگچه را ببندید، آتش را کم کنید و سس را ۱۵-۲۰ دقیقه بپزید. سر بزنید، هرگاه لازم باشد اندکی آب اضافه کنید. نمک و فلفل بپاشید، هم بزنید و بردارید. با جعفری یا گشنیز آرایش کنید.

◀ به جای خامه می‌توان شیر به کار برد.

سس قهوه‌ای (فرانسه)

۴-۵ پیمانه



قلم گاو	۴-۳
پیاز درشت، ساطوری	۱
سیر، کوبیده	۴-۳ پر
رب گوجه فرنگی	۱ پیمانه
چارسبزی*	۱ بسته
آرد	نیم پیمانه
روغن	۱ پیمانه
نمک و فلفل	

* کرفس، جعفری، ترخون، نعنای.

▼ این سس را آشپزهای فرانسوی سس اسپانیول (espagnol، اسپانیایی) می‌نامند، ولی مصرف آن شاید در فرانسه بیش از اسپانیا باشد. سس قهوه‌ای پایه بسیاری از سس‌هایی است که خوراک گوشت گوساله و گوسفند در آن‌ها پخته می‌شود، یا سس‌هایی که روی این خوراک‌ها می‌دهند. از این سس می‌توان مقداری درست کرد و در یخچال نگه داشت.

روغن را در دیگ جاداری داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا خوب رنگ بگیرد. آرد را در روغن بریزید و بچرخانید تا به رنگ قهوه‌ای پخته‌ای درآید. ۳ لیتر آب روی آرد بریزید و هم بزنید، سپس قلم گاو را با رب گوجه فرنگی و سیر و کمی نمک اضافه کنید. وقتی که دیگ به جوش آمد بسته چارسبزی را توی دیگ بیندازید. پس از آن که دیگ باز به جوش آمد کف آن را بگیرید، در دیگ را بگذارید و شعله را پایین بکشید.

این دیگ باید حدود ۱۰-۱۲ ساعت ریزجوش بزند. در این مدت باید به دیگ سر بزنید، هرگاه لازم باشد کمی آب جوش اضافه کنید تا آب آن کم نشود. در ساعت آخر در دیگ را باز بگذارید و آتش را کمی تیز کنید تا سس به غلظت خامه درآید. سس داغ را از صافی بگذرانید و در ظرف درداری بریزید. پس از خنک شدن در یخچال بگذارید. « روغن روی آب قلم را می‌توان گرفت و برای درست کردن همین سس در نوبت دیگر به کار برد.

سس طلایی (جنوب امریکای شمالی)

۲ پیمانه، بیشترک



۱ پیاز، رنده	۱
آب لیموی تازه	۳-۲ قاشق
فلفل قرمز، ساییده	۱ قاشق چ
شکر	نیم پیمانه
سرکه	نیم پیمانه
روغن	۱ پیمانه
نمک و فلفل	

▼ این نوعی سس شیرین است و آن را با سالاد تره بار یا سالاد میوه و مانند این‌ها می‌خورند.

شکر را در یک تابه کوچک بریزید و روی آتش ملایم بگذارید تا ذوب شود. همین‌که به اندازه دل‌خواه رنگ گرفت، سرکه را روی آن بریزید (احتیاط!) و بگردانید تا شکر در سرکه حل شود. سپس بگذارید خنک شود. پیاز را با باقی اجزای سس در محلول شکر بریزید و هم بزنید. « مواظب باشید شکر بیش از اندازه رنگ نگیرد و تلخ نشود. « این سس را در شیشه در بسته می‌توان تا چند هفته در یخچال نگه داشت. هر بار پیش از مصرف شیشه را خوب تکان بدهید.

سس کاری (فرانسه)

۱ پیمانه، بیشترک



سس سفید (← ۵۷۸)	۱ پیمانه
مرد کاری (← ۲۳۳)	۱ قاشق

گرد کاری را با یک پیمانه آب در یک دیگچه بریزید و هم بزنید تا مخلوط شود، سپس روی آتش ملایم به جوش بیاورید و بگذارید آن قدر بجوشد که آب آن به حدود ۲ قاشق برسد. آنگاه سس

سفید را اضافه کنید و هم بزنید. پس از دو سه جوش بردارید. داغ یا خنک کنار غذا بگذارید.

سس کنجد (چین)

نیم پیمانه



۱ قاشق	کنجد
۳ قاشق	سس سویا (← ۲۰۹)
۳-۲	فلفل قرمز یا سبز تند، ساطوری
۱ قاشق	سرکه
۳ قاشق	روغن

این سس را داغ روی خوراک ماهی و میگو می‌دهند.

روغن را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و فلفل و کنجد را توی روغن بریزید و یک چرخ بدهید. سس سویا و سرکه را اضافه کنید (احتیاط!) و بردارید.

سس گوجه فرنگی (۱) • (فرانسه)

حدود ۱ پیمانه



۳-۲	گوجه فرنگی، پوست کنده
۳ قاشق	سس فرانسوی (← ۵۵۴)
۱	پیاز کوچک، ساطوری
۲ شاخه	برگ نازک کرفس
۲-۱ قاشق	جعفری، ساطوری
	نمک و فلفل

همه اجزای سس را در مخلوط‌کن بریزید و بگردانید تا صاف شود، سپس در یخچال بگذارید تا سرد شود.

این سس را به تنهایی یا با روغن می‌توان روی سالاد، گوشت سرد، و ماهی و میگو داد.

سس گوجه فرنگی (۲) • (یونان)

۴-۳ پیمانه



۵-۴	گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
۲-۱ قاشق	رب گوجه فرنگی

۱ پیاز، ساطوری	
۲-۱ پر سیر، کوبیده	
۳-۲ قاشق جعفری یا گشنیز، ساطوری	
۱ قاشق چ آویشن و مرزه خشک، کف مال	
۳ قاشق روغن زیتون	
اندکی زیره، ساییده	
اندکی فلفل بهار، ساییده	
نمک و فلفل	

▼ از این سس به هر خوراکی - گوشت، مرغ، ماهی - بزنید می‌توانید آن را به عنوان خوراک یونانی عرضه کنید؛ خود یونانی‌ها همین کار را می‌کنند.

روغن را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود، سپس سیر را اضافه کنید و یکی دو چرخ بدهید. گوجه فرنگی و رب و جعفری و آویشن و مرزه را با یک پیما نه آب اضافه کنید و بچرخانید. در دیگچه را ببندید و بگذارید ۲۰-۲۵ دقیقه ریزجوش بزند. سپس ادویه و نمک و فلفل بزنید و ۲۰ دقیقه دیگر بپزید.

◀ این سس را تا حدود یک هفته می‌توان در یخچال نگه داشت. هنگام مصرف مقداری از آن را در یک تابه کوچک داغ کنید. اگر لازم باشد کمی آب اضافه کنید.

سس گوجه فرنگی (۳) • (امریکای شمالی)

حدود ۲ پیما نه

۱ پیما نه رب گوجه فرنگی	
۱ قاشق چ زنجبیل، ساییده	
۱ قاشق چ جوز بویا، ساییده	
نصف قاشق چ فلفل قرمز، ساییده	
۱ قاشق چ فلفل سیاه، ساییده	
۲-۳ قاشق آب جوشیده	
۲ قاشق آب لیموی تازه	
نیم پیما نه سرکه	
۱ قاشق شکر	
۱ قاشق نمک	



▼ این سس همان چیزی است که به نام کچاپ در بازار عرضه می شود و مردم امریکا آن را با همه غذاهای خود می خورند. کچاپ در ترکیب بسیاری از سس های دیگر به کار می رود.

همه اجزا را روی هم بریزید و خوب هم بزنید. در شیشه درداري بریزید و در یخچال نگه دارید.
◀ ترشی، شیرینی، شوری، و تندی این سس را باید بر حسب سلیقه خود اندازه کنید.

سس گوجه فرنگی (۴) (امریکا)

حدود ۴ پیمانه



نیم پیمانه	رب گوجه فرنگی
۱	پیاز، رندیده
۴-۵ قاشق	شکر
۱ قاشق م	خردل
۱ قاشق ج	فلفل قرمز، ساییده
۱ پیمانه	سرکه
۱ پیمانه	روغن
	نمک و فلفل

▼ در ایالات جنوبی امریکای شمالی گاهی خوراک مرغ و ماهیچه را در این سس می پزند. البته با بسیاری از غذاهای دیگر هم می توان خورد.

پیاز را با ۲ پیمانه آب و رب گوجه فرنگی در دیگچه بریزید و هم بزنید و روی آتش به جوش بیاورید. شعله را پایین بکشید و بگذارید نیم ساعت ریزجوش بزند. سپس شعله را خاموش کنید و بگذارید خنک شود. باقی اجزا را در دیگچه بریزید و هم بزنید.
◀ این سس را در شیشه در بسته می توان تا ۳-۴ هفته در یخچال نگه داشت.

سس لویی (فرانسه)

حدود ۲ پیمانه



۱ پیمانه	سس مایونز (← ۶۰۰)
نیم پیمانه	سس گوجه فرنگی (← ۵۸۸-۵۹۰)
نیم پیمانه	خامه سفت
۲-۳ به	پیازچه، ساطوری
۲-۳	فلفل سبز تند، ساطوری

۱ قاشق م فلفل قرمز، ساییده

۱ لیمو

نمک و فلفل

▼ اگر منظور از لویی همان لویی چهاردهم معروف به «پادشاه خورشید» نباشد، احتمالاً منظور آشپزی است به نام لویی. این سس را فرانسوی‌ها با سالاد میگو و سالاد آرتیشو و سالادهای دیگر می‌خورند.

لیمورا آب بگیرید و آب لیمورا با باقی اجزای سس مخلوط کنید و در یک بادیه روی سالاد بریزید و زیر و رو کنید و در ظرف سالاد بکشید.
◀ بهتر است اجزای سالاد قبلاً در یخچال سرد شده باشند.

سس لیونز (فرانسه)

۲ پیما، بیشترک

۲ پیما، آب مرغ یا آب گوشت (← ۳۵۱)

۱ پیاز کوچک، رنده

۱ پیما، سرکه

۵۰ گرم کره

نمک و فلفل



▼ سس لیونز (lyonnaise) از شهر معروف لیون، در جنوب پاریس، آمده است و بر حسب این که با آب مرغ تهیه شده باشد یا با آب گوشت، با خوراک مرغ یا گوشت خورده می‌شود.

کره را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید. پیش از آن که پیاز رنگ بگیرد آب مرغ را اضافه کنید و بگذارید به جوش بیاید. سپس سرکه را اضافه کنید و نمک و فلفل بپاشید. آتش را کم کنید و بگذارید سس آن قدر ریزجوش بزند تا حجم آن نصف شود.
◀ داغ روی خوراک بدهید، یا در ظرف جدا کنار خوراک بگذارید.

سس ماهی دودی

۱ پیما

۲-۳ بند انگشت ماهی دودی

۱ پیما، سس فرانسوی (← ۵۵۴)



- ۲-۱ قاشق پیاز، ساطوری
 ۲-۱ قاشق گشنیز، ساطوری
 فلفل قرمز، ساییده

ماهی دودی را خرد کنید و در مخلوط کن بیندازید (خار نداشته باشد). سس فرانسوی (سرکه و روغن) را با اندکی فلفل قرمز در مخلوط کن بریزید و چند ثانیه بگردانید تا ماهی در سس حل شود. پیاز و گشنیز را روی سس بریزید و هم بزنید. ظرف سس را کنار خوراک ماهی بگذارید. ◀ این سس را نمی توان نگه داشت.

سس میگو (ایتالیا)

۱/۵ پیمانه



- ۵-۴ میگوی آب پز (← ۳۰۳)، ساطوری
 ۱ پیمانه سس سفید (← ۵۷۸)
 ۲ قاشق م سس فلفل قرمز (۱) (← ۵۸۱)
 ۲-۱ شاخه برگ نازک کرفس، ساطوری
 ۲-۱ قاشق جعفری، ساطوری
 ۱ قاشق چ فلفل بهار، ساییده
 ۲-۱ قاشق روغن زیتون
 نمک و فلفل

▶ این سس را می توان با ماهی سرخ کرده، تنوری، یا بخارپز سر سفره گذاشت. همچنین می توان روی فیله ماهی داد و در فر گذاشت. به صورت سرد برای سالاد کاهو هم مناسب است.

میگورا با فلفل بهار و نمک و فلفل بکوبید تا به صورت خمیر در آید. سس سفید و سس فلفل قرمز و روغن و خمیر میگورا در دیگچه بریزید و روی آتش ملایم داغ کنید. جعفری و برگ کرفس را در آن بریزید و هم بزنید.

سس نان (انگلستان)

۳ پیمانه



- نیم پیمانه گرد نان سفید
 ۱ پیاز کوچک، چار قاق
 ۲ پیمانه شیر

میخک	۳-۲ دانه
فلفل سیاه	۵-۴ دانه
کره	۱ گردو
نمک	

▼ این سس را در انگلستان برای گوشت بریان و کباب شکار درست می‌کنند.

پیاز را با میخک و فلفل در یک دیگچه بیندازید. شیر و کره را اضافه کنید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید. آتش را کم کنید و سس را ۱۰-۱۵ دقیقه بپزید (سر نرود!). پیاز و میخک و فلفل را از شیر بیرون بیاورید، یا شیر را از صافی بگذرانید و به دیگچه برگردانید. گرد نان را در شیر بریزید و هم بزنید تا سس غلیظ شود. نمک سس را اندازه کنید. ◀ به این سس می‌توان ۳-۲ قاشق خامه اضافه کرد.

سس ولوته



سس ولوته (velouté) را از روی دستور سس سفید (← صفحه ۵۷۸) درست کنید، جز این که به جای شیر در آن آب ماهی (← صفحه ۳۴۹) یا آب میگو (← صفحه ۳۵۲) به کار می‌برید. به این سس می‌توانید یک زرده تخم مرغ که در ۱ پیمانه خامه زده‌اید اضافه کنید، روی آتش ملایم هم بزنید و پیش از به جوش آمدن بردارید.

سس آندلسی



۲ گوجه فرنگی درشت پوست کنده و خرد کرده را با ۱ پیر سیر کوبیده و اندکی فلفل قرمز ساییده در ۳-۲ قاشق روغن زیتون روی آتش ملایم بپزید تا خیر شود. این مایه را با ۱ قاشق جعفری ساطوری به ۲ پیمانه سس ولوته (← بالا) اضافه کنید و هم بزنید.

سس تری یاکی



سس سویا (← ۲۰۹)	نیم پیمانه
پیاز نقلی، رنده	۱
سیر، کوبیده	۱ پیر
شکر	۱ قاشق ۲

- ۱ قاشق م ارده
 ۱ قاشق چ زنجبیل، ساییده
 ۱ قاشق م آب لیمو یا سرکه
 ۳ قاشق روغن

▼ **سس تری یاکي (teriyaki)** سسی است به رنگ قهوه‌ای تیره و مزه شور و شیرین که در آشپزی چینی و ژاپنی بسیار به کار می‌رود و با گوشت و مرغ و ماهی و میگو خورده می‌شود. این سس را معمولاً آماده می‌فروشند و شاید شکل آماده آن را در فروشگاه‌های مواد خوراکی خارجی بتوان خرید؛ ولی شکل خانگی آن را از روی این دستور می‌توان درست کرد.

اول ارده و روغن را در یک ظرف با هم مخلوط کنید، سپس همه مواد را اضافه کنید و هم بزنید. می‌توان سس را با اندکی آب رقیق یا با ارده و شکر غلیظ کرد.

سس ارده و آب لیمو

۴-۵ نفر

- نیم پیمانه ارده
 نیم پیمانه آب لیموی تازه
 ۲-۳ پر سیر، کوبیده
 نیم پیمانه جعفری، ساطوری
 اندکی نمک



▼ این سس را در کشورهای عربی برای همراهی با ماهی تنوری درست می‌کنند. به تنهایی هم اردور خوبی است.

همه مواد را در یک ظرف بریزید و هم بزنید. اگر سس سفت شد کمی آب اضافه کنید.

سس محمّره (سوریه)

- ۱ بته سیر، پوست گرفته
 نیم پیمانه مغز گردو
 ۲-۳ فلفل دلمه‌ای قرمز
 ۱-۲ فلفل قرمز تازه



۲-۱ قاشق روغن زیتون

نمک

▼ این سس هیچ ربطی به نام قدیم خرّمشهر ندارد، معنای آن «سس قرمز» است، مردم سوریه آن را با نان می‌خورند، ولی مانند سس‌های دیگر به سالاد هم می‌توان زد.

فلفل دلمه‌ای را کباب کنید، چند دقیقه در کیسه نایلکس بخوابانید تا پوست آن جدا شود، سپس پوست بگیرید.

همه اجزای سس را در هاون بریزید و با اندکی نمک بکوبید (یا در مخلوط‌کن بگردانید). در ظرف سس بریزید و کنار غذای سر سفره بگذارید.
◀ مقدار فلفل قرمز این سس را می‌توانید زیاد کنید.

سس ماهی



۱ قاشق مهیاوه (← ۷۶۳)

۱ قاشق سس سویا (← ۲۰۹)

۱ قاشق سرکه

اجزای سس را با هم مخلوط کنید.

◀ این سس شبیه است به سسی که مردم آسیای شرقی به انواع کاری و خوراک می‌زنند.

سس مرغ (مصر)



۲ پیمانه آب مرغ (← ۳۵۱)

۲-۳ پر سیر، کوبیده

۳-۴ قاشق آرد برنج

۲-۳ قاشق آب لیموی تازه

۱-۲ قاشق روغن

۱ قاشق چ زرد چوبه

نمک

آرد برنج و زرد چوبه را در آب مرغ حل کنید و دم دست بگذارید. روغن را در دیگچه روی

آتش ملایم داغ کنید و سیر را در آن تفت بدهید تا اندکی رنگ بگیرد. محلول آرد برنج را روی سیر بریزید و روی آتش ملایم هم بزنید تا به جوش بیاید. آتش را کم کنید و بپزید تا سس غلیظ شود. آب لیمو را با اندکی نمک اضافه کنید و هم بزنید. بردارید و روی خوراک مرغ بدهید.

◀ این سس را می‌توان خنک یا سرد کرد و با نان روی میز اردور گذاشت یا روی مرغ سرد داد.

سس سیاه



کیسه ماهی مرکب (← ۲۸۸)	۲-۱
پیاز، رندیده	۱
سیر، کوبیده	۲-۱ پر
جعفری، ساطوری	۲ قاشق
رب گوجه فرنگی	۱ قاشق
سرکه انگور	۳-۲ قاشق
شکر	۱ قاشق چ
کره	۲-۱ گردو
نمک و فلفل	

کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. سیر را اضافه کنید و یکی دو چرخ بدهید. رب گوجه فرنگی را اضافه کنید و دوسه چرخ بدهید. سپس کیسه ماهی مرکب را روی تابه قیچی کنید تا مرکب آن در تابه بریزد. نمک و فلفل بزنید، سرکه و شکر را اضافه کنید و هم بزنید. سس را روی آتش کم بپزید تا غلیظ شود. جعفری را اضافه کنید و هم بزنید.

سس سفید با میگو



به ۳ پیمانه سس سفید (← صفحه ۵۷۸) ۳-۴ دانه میگوی پخته ساطوری و اندکی فلفل قرمز ساییده اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه روی آتش کم بجوشانید.

سس سفید با کاری



یک پیاز کوچک رندیده را در ۱ قاشق کره روی آتش ملایم ۲-۳ دقیقه تفت بدهید، سپس ۱ قاشق مرباخوری گرد کاری به آن اضافه کنید، بپرخانید و بردارید. این مایه را به ۱ پیمانه سس سفید (← صفحه ۵۷۸) اضافه کنید و روی آتش کم بگذارید.

۱ زرده تخم مرغ را در ۱ پیمانه خامه بزنید، سپس به سس سفید اضافه کنید و روی آتش کم هم بزنید تا غلیظ شود. پیش از آن که سس به جوش بیاید بردارید و بگذارید خنک شود.

سس سفید با خیار شور



به ۱ پیمانه سس سفید (← صفحه ۵۷۸) یک قاشق خیارشور ساطوری و یک قاشق جعفری ساطوری اضافه کنید و هم بزنید.
این سس را با سبزی‌های دیگر هم می‌توان درست کرد.

سس سفید با سیر



به ۱ پیمانه سس سفید (← صفحه ۵۷۸) ۱-۲ قاشق ساقه سیر سبز ساطوری اضافه کنید و هم بزنید.

سس سفید با خردل



به ۱ پیمانه سس سفید (← صفحه ۵۷۸) ۱ قاشق چای‌خوری خمیر خردل اضافه کنید و هم بزنید.

سس سفید با قارچ



۱ پیمانه قارچ ساطوری را در ۱ گردو کره ۴-۵ دقیقه روی آتش ملایم تفت بدهید، به ۲ پیمانه سس سفید (← صفحه ۵۷۸) اضافه کنید و هم بزنید.

سس سفید با مهیاوه



۱ قاشق مهیاوه (← صفحه ۷۶۳) را به ۱ پیمانه سس سفید (← صفحه ۵۷۸) اضافه کنید و هم بزنید.

سس آوکادو (سرخ پوستان جنوب امریکا)

۲ پیمانه

آوکادو ۳-۲

روغن ۳-۲ قاشق



۱ قاشق م زیره سیاه، ساییده

نمک

آوکادوی رسیده را قاچ کنید، هسته بگیرید، گوشت آن‌ها را با قاشق بتراشید و با چنگال له کنید. سپس زیره سیاه ساییده روی آن پاشید، روغن را با اندکی نمک اضافه کنید و هم بزنید. « این سس را با ماهی می‌خورند، یا روی برش‌های نان می‌مالند؛ در این صورت روغن آن را کمتر می‌گیرند تا سس سفت‌تر شود.

سس سبزی (سرخ پوستان جنوب امریکا)

۳ پیمانه



۲ قاشق	ترخون، ساطوری
۲ قاشق	تره، ساطوری
۲ قاشق	شوید، ساطوری
۲ قاشق	ریحان، ساطوری
چند شاخه	گشنیز، برگ برگ
۳ پیمانه	آب قلم (← ۳۴۹)
۲-۱ گردو	کره

▼ این سس را سرخ پوستان جنوب امریکا با انواع خوراک‌های گوشتی و گیاهی، به ویژه لویای سردقالبی (← صفحه ۱۵۱۷)، می‌خورند.

آب قلم را در دیگچه روی آتش ملایم به جوش بیاورید. کره را اضافه کنید و هم بزنید تا آب شود. سبزی‌ها را اضافه کنید و ۱ دقیقه هم بزنید، سپس بردارید. ظرف سس را با برگ گشنیز آرایش کنید.

سس سیب



سیب پوست و تخم گرفته و خرد کرده را با کمی شکر و آب و ۲-۱ قلم دارچین بجوشانید تا نرم شود، سپس چرخ کنید یا از صافی سیمی بگذرانید.



فصل چهل و یکم: در شناخت مایونز و خانواده

مایونز سس بسیار رایجی است که در انواع سالاد و بسیاری از خوراک‌های سرد — به ویژه خوراک ماهی — به کار می‌رود.

مایونز چند جور است و درست کردن آن هم نیازمند کمی دقت و مهارت است. در صفحه‌های زیر پس از آوردن تاریخچه مختصری از این سس معروف به طرز تهیه انواع آن و نیز به مشکلاتی که ممکن است در تهیه آن پیش بیاید می‌پردازیم.

آشنایی با مایونز و خانواده



«ماهون» یا «مائون» یا «مایون» نام بندری است در جزیره مینورکا در دریای مدیترانه که امروز جزو خاک اسپانیاست ولی زمانی جزو خاک فرانسه بوده است و در آنجا، بیش از سیصد سال پیش، یک بار فرانسوی‌ها نیروی دریایی انگلیس را شکست داده‌اند، و گویا به این دلیل سس مایونز (mayonaise، مایونی، منسوب به مایون) نزد خورندگان فرانسوی این قدر عزیز شده است. این که چرا خورندگان انگلیسی — و غیر انگلیسی — هم به این سس علاقه نشان می‌دهند، درست روشن نیست؛ احتمالاً آن‌ها هم مانند فرانسوی‌ها بیشتر به مزه بسیار خوب این سس توجه دارند و سابقه تاریخی آن را فراموش کرده‌اند؛ به ویژه آن که این سابقه هم مانند سایر سوابق تاریخی محل تردید و تأمل است.

مایونز بر دو نوع است: بازاری و خانگی. ماهیت مایونز بازاری بر نگارنده معلوم نیست، اما مایونز خانگی ذرات روغن روان است که در مایه تخم مرغ زده شناور شده است؛ یا به اصطلاح فنی مایونز عبارت است از امولسیون (emulsion، ذرات معلق در مایع) روغن در تخم مرغ. برای تشکیل این امولسیون باید تخم مرغ را خوب بزیم و روغن مایع (یا روغن زیتون بی‌بو) را اندک اندک به آن اضافه کنیم و همچنان بزیم. وقتی که مایه شروع کرد به سفت شدن، امولسیون تشکیل شده، یا به عبارت ساده مایونز درست شده است. اکنون می‌توانیم مقدار روغن را بیشتر کنیم تا حجم آن به حدود سه برابر حجم تخم مرغ برسد، سپس کمی سرکه یا آب لیمو و نمک و فلفل هم به آن بزیم.

هردانه تخم مرغ می‌تواند تا سه چهارم پیمانه روغن جذب کند، که مقدار کمی نیست. از این ظرفیت بیشترین استفاده را باید کرد، زیرا که هرچه نسبت تخم مرغ به روغن بیشتر باشد، مایونز سنگین‌تر — و گران‌تر — می‌شود. اما اگر در ترکیب مایونز اندازه روغن را از این حد بگذرانیم، مایه وا می‌رود، یا به اصطلاح امولسیون می‌شکند؛ یعنی روغن از تخم مرغ جدا می‌شود. اما این هم فاجعه جبران‌ناپذیری نیست: می‌توانید یک یا دو تخم مرغ دیگر را بزنید و مایه وارفته را اندک اندک به آن اضافه کنید تا امولسیون از نو تشکیل شود.

در گذشته درست کردن مایونز وقت و حوصله فراوان می‌برده است، زیرا که تخم مرغ را باید با چنگال یا تخم مرغ زن سیمی یا چرخ دستی می‌زدند. و چون زدن سفیده تخم مرغ انرژی بیشتری می‌برد، مایونز را فقط با زرده تخم مرغ درست می‌کردند. با وسایل برقی جدید درست کردن مایونز با تمام تخم مرغ کار آسانی است؛ ولی البته لطف و مزه مایونز زرده تخم مرغ چیز دیگری است. به این دلیل است که بعضی از بانوان نسل قدیم معتقدند که مایونز مخلوط‌کن برقی آن کیفیت مایونز دستی را پیدا نمی‌کند. البته حق با آنهاست، منتها به دلیل سفیده تخم مرغ، نه برقی. مایونز — دستی یا برقی — برای رشد باکتری‌ها محیط مساعدی است، و چون یکی از امتیازهای مایونز خانگی بر بازاری این است که مواد سمی میکرب‌کش به آن نمی‌زنیم، احتمال بروز فساد در مایونز خانگی زیاد است. بنابراین اولاً همه ظرف‌ها و ابزارهایی که در درست کردن مایونز به کار می‌روند باید کاملاً شسته و پاکیزه باشند؛ ثانیاً مایونز نباید بیرون از یخچال بماند، و توی یخچال هم در ظرف مایونز باید بسته باشد؛ ثالثاً بهتر است مقدار مایونزی که می‌سازیم بیش از مصرف دو سه روز نباشد، زیرا که نگه داشتن آن بیش از یک هفته صلاح نیست. راز کار استادان فن مایونز‌سازی این است که از دو سه ساعت پیش از شروع کار تخم مرغ و روغن و سرکه و آب لیمو و همه ظرف‌های خود را روی میز آشپزخانه می‌گذارند تا حرارت محیط را بگیرند، وگرنه با مواد و ابزار سرد مایونز نمی‌بندد. همچنین، استادان فن می‌گویند که اگر هوا طوفانی و رعد و برقی باشد، مایونز نباید ساخت، چون در این هوا هم مایونز نمی‌بندد. از آنجا که طوفان و رعد و برق از پیش خبر نمی‌دهند، نگارنده هرگز نتوانسته است این موضوع را شخصاً به آزمایش بگذارد و این کار را به بانوان علاقه‌مند به اثبات نظریه‌های مشکوک واگذار می‌کند؛ مایه‌اش چند دانه تخم مرغ و دو سه پیمانه روغن است.

مایونز ساده



۲	زرده تخم مرغ
۱	تخم مرغ
۱ قاشق م	خردل
۲ قاشق	سرکه

۲ قاشق آب لیموی تازه

۲ پیمانه روغن

اندکی نمک

تخم مرغ را بشکنید و همراه با زرده‌ها در کاسه مخلوط‌کن یا چرخ هرکاره بریزید. ظرف روغن را دم دست بگذارید. سرکه و آب لیمو و نمک و خردل را در ظرف دیگری با هم مخلوط کنید و دم دست بگذارید.

مخلوط‌کن را روشن کنید و یک دقیقه بگردانید تا تخم مرغ زده شود. سپس، در حالی که مخلوط‌کن می‌گردد، روغن را به باریکی دُم موش از سوراخ در مخلوط‌کن روی تخم مرغ بریزید. وقتی که مایه شروع کرد به سفت و سفید شدن، دُم موش را می‌توانید کمی کلفت‌تر کنید. وقتی که بیش از نیمی از روغن ریخته شد، مخلوط سرکه و آب لیمو را با قاشق چای‌خوری در مخلوط‌کن بریزید، ولی پیش از تمام شدن آن مخلوط‌کن را خاموش کنید و مایونز را بچشید، مبادا زیاد ترش شود. سپس باقی روغن را به همان ترتیب به مایونز بزنید و نمک و فلفل آن را هم اندازه کنید. «مایونز آماده را در ظرف درداری بریزید و دست کم یک ساعتی در یخچال بگذارید تا سرد شود.

«به جای آمیزه سرکه و آب لیمو می‌توانید سرکه تنها یا آب لیموی تنها به کار برید.
«می‌توان خردل را حذف و نمک را کم و زیاد کرد. فلفل سیاه یا قرمز را بهتر است سر سفره به مایونز اضافه کنیم، چون رنگ مایونز را تیره می‌کند. اندکی فلفل سفید می‌توان به کار برد.

مایونز تاتار

۱/۵ پیمانه، بیشترک



۱ پیمانه مایونز (← ۶۰۰)

۱ قاشق م خردل

۱ تخم مرغ سفت، خردکرده

۲-۳ تکه موسیر ترشی، ساطوری

۱ خیار شور کوچک، ساطوری

۲-۱ قاشق جعفری، ساطوری

۱ قاشق سرکه یا آب لیمو

نمک و فلفل

▼ «تارتار» فرنگی همان «تَتر» یا «تاتار» فارسی است، ولی «سس تارتار» (که ما آن را «سس تاتار» می‌نامیم) هیچ ربطی به قوم تَتر ندارد، مگر از این جهت که موسیر و خیار شور آن را ممکن است زیر

دندان قدری چَغَر احساس کنیم. در هر حال، برای ماهی سرخ کرده و بخار پز خوب است.

همه اجزای سس را مخلوط کنید و در یک بادیه روی سالاد بریزید و زیر و رو کنید و در ظرف سالاد بکشید.

◀ بهتر است اجزای سالاد قبلاً در یخچال سرد شده باشند.

مایونز سبز (جنوب امریکای شمالی)

۲ پیمانه



مایونز (← ۶۰۰)	۱ پیمانه
خامه	نیم پیمانه
سیر، کوبیده	۱ پر
اسفناج	۲-۳ برگ
جعفری	۵-۶ شاخه
تره	۳-۴ ساقه
خردل	۱ قاشق چ
فلفل بهار، ساییده	۱ قاشق چ
نمک و فلفل	

اسفناج و تره و جعفری را با سیر و فلفل بهار و نمک و فلفل بکوبید و در ظرف درداری با باقی اجزای سس مخلوط کنید. ۲ ساعت در یخچال بگذارید، سپس در ظرف سس بریزید.

مایونز زرد، برای سالاد میوه

۲ پیمانه



مایونز (← ۶۰۰)	۱ پیمانه
خامه سفت	نیم پیمانه
پوست نارنگی، کوبیده	۱ پشت ناخن
آب نارنگی	نیم پیمانه
گرد شکر	۲-۳ قاشق
زعفران، ساییده	اندکی

زعفران را در یک قاشق آب داغ حل کنید و بگذارید خنک شود. پوست نارنگی را با آب نارنگی و شکر و زعفران روی مایونز و خامه بریزید و هم بزنید. در یخچال بگذارید تا سرد شود.

◀ مقدار زعفران به جنس زعفران و رنگی که می‌خواهید بستگی دارد.

مایونز گلی، برای سالاد میوه

۲ پیمانه

- | | |
|------------|----------------|
| ۱ پیمانه | مایونز (← ۶۰۰) |
| نیم پیمانه | خامهٔ سفت |
| ۴-۳ قاشق | آب شاه توت |
| ۳-۲ قاشق | گرد شکر |



همهٔ اجزای سس را در یک ظرف بریزید و هم بزنید. ۱-۲ ساعت در یخچال بگذارید تا سرد شود.
 ▶ رنگ سس را با مقدار آب شاه توت اندازه کنید.

مایونز شیرین، برای سالاد میوه

۱/۵ پیمانه

- | | |
|------------|---------------------|
| ۱ پیمانه | مایونز (← ۶۰۰) |
| نیم پیمانه | آب کمپوت آناناس |
| ۱ پشت ناخن | پوست پرتقال، کوبیده |



همهٔ اجزای سس را با هم مخلوط کنید.
 ▶ به جای آب کمپوت آناناس می‌توانید آب پرتقال و ۲-۳ قاشق شکر به کار ببرید.

مایونز زردهٔ سفت

۲/۵ پیمانه

- | | |
|-----------------|-------------------|
| ۳ | تخم مرغ سفت |
| ۲-۱ قاشق | جعفری، ساطوری |
| ۳-۲ ساقه | تره، ساطوری |
| ۱ | فلفل ترشی، ساطوری |
| ۱ قاشق چ | خردل |
| نیم پیمانه | سرکه |
| یک و نیم پیمانه | روغن |
| | نمک و فلفل |



▼ با زرده تخم مرغ سفت هم نوعی سس مایونز می توان ساخت که به نام «مایونز گریبیش» معروف است.

زرده تخم مرغ را جدا کنید و در یک کاسه با چنگال له کنید. نمک و فلفل بپاشید و با خردل مخلوط کنید. سرکه و روغن را اندک اندک روی زرده بریزید و بزنید تا سفت شود. آنگاه سفیده تخم مرغ را ساطوری کنید و با جعفری و تره و فلفل ترشی روی سس بریزید و هم بزنید. این سس را غالباً با گوشت سرد می خورند.

مایونز هزار جزیره (امریکای شمالی)

۱/۵ پیمانه



مایونز (← ۶۰۰)	۱ پیمانه
سس گوجه فرنگی (← ۵۸۸ - ۵۹۰)	یک چهارم پیمانه
زیتون سبز، هسته گرفته، خرد کرده	۱۵-۱۰
تخم مرغ سفت، خرد کرده	۱
پیازچه یا تره، ساطوری	۳-۲ بته
جعفری، ساطوری	۲-۱ قاشق
فلفل سبز، ساطوری	۳-۲

▼ «هزار جزیره» نام مجمع الجزایری است در مصب رودخانه سنت لورنس، میان ایالت نیویورک امریکا و اونتاریوی کانادا، ولی هیچ کس نمی داند چرا نام یکی از انواع رایج مایونز را «هزار جزیره» گذاشته اند؛ لابد این سس در یکی از آن جزایر اختراع شده است. در هر حال این سسی است که غالباً با سالاد کاهو و تخم مرغ سفت و گوشت سفید سرد خورده می شود.

همه اجزای سس را در ظرف جاداری روی هم بریزید، زیر و رو کنید و در ظرف سس بکشید. این سس را باید هر چه تازه تر مصرف کنید؛ مایونز و سس گوجه فرنگی آن را بهتر است قبلاً در یخچال بگذارید تا سرد شود. اگر در نظر دارید سس هزار جزیره را روی سالاد تخم مرغ بدهید، عقل سلیم حکم می کند که آن یک دانه تخم مرغ خود سس را حذف کنید.

مایونز آندُلُس (اسپانیا)

۳ پیمانه



۲ پیمانه مایونز (← ۶۰۰)

- ۲ گوجه فرنگی رسیده، پوست کنده، ساطوری
 ۲-۱ فلفل قرمز یا سبز، ساطوری
 نمک و فلفل

▼ این سس را در جنوب اسپانیا برای ماهی سرد، سالاد تره بار خام یا پخته، و سیب زمینی و تخم مرغ سفت سرد درست می کنند.

گوجه فرنگی و فلفل قرمز را روی مایونز بریزید، نمک و فلفل پاشید و هم بزنید. ۲-۱ ساعت در یخچال بگذارید تا سرد شود.

مایونز هندی (فرانسه)

۱ پیما، بیشترک

- ۱ پیما، مایونز (← ۶۰۰)
 ۱ پر سیر، کوبیده
 ۱ قاشق چ زنجبیل، ساییده
 ۱ قاشق م گردکاری
 ۲-۱ قاشق آب لیموی تازه
 ۱ قاشق م عسل



▼ این همان مایونز فرانسوی است که به واسطه گرد کاری هندی شده است و به ویژه با سالاد مرغ خورده می شود.

آب لیمو را در باقی اجزای سالاد بریزید و هم بزنید، سپس ۲-۱ ساعت در یخچال بگذارید.
 ◀ به این سس می توانید ۲ دانه غیسی ساطوری و یک قاشق بادام مقشر یا مغز گردو یا فندق نیم کوب اضافه کنید.

سس رمولاد



برای درست کردن سس رمولاد (rémoulade) یک پیما، سس مایونز را با یک تخم مرغ سفت ساطوری و ۲-۳ قاشق جعفری و ترخون و خیارشور ساطوری و یک قاشق مربا خوری خردل و ۲-۱ پر سیر کوبیده مخلوط کنید. اگر دستتان به مهیاوه (← صفحه ۷۶۳) هم رسید یک قاشق مربا خوری مهیاوه هم به این سس اضافه کنید.

مایونز صورتی



۱ پیمانه	سس مایونز (← ۶۰۰)
نیم پیمانه	شیر
۳ قاشق	رب گوجه فرنگی
۳-۲ قاشق	آب لیموی تازه
۲-۱ قاشق	شکر
۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
۱ قاشق چ	زنجبیل، ساییده
۱ قاشق م	ترخون خشک، کف مال
	نمک

آب لیمو و شکر و زنجبیل و فلفل قرمز را با اندکی نمک روی رب گوجه فرنگی بریزید و هم بزنید تا صاف شود، کنار بگذارید. مایونز را با شیر مخلوط کنید، مایه رب گوجه فرنگی را روی آن بریزید و هم بزنید. سس را در ظرف بکشید و ترخون را روی آن بپاشید.
 « برای انواع سالاد سبز مناسب است.





فصل چهل و دوم: مشکل و رفع مشکل در درست کردن سس

در درست کردن سس ممکن است مشکلات گوناگونی پیش بیاید. در فهرست زیر مهم‌ترین این مشکلات و راه رفع آن‌ها را ملاحظه می‌کنید.

« سس بریده است. بریدن ممکن است به علت زیادی چربی یا ترشی در سس باشد. در سس‌های تخم مرغ دار بریدن قاعدتاً نتیجه شتاب کردن در زدن سس است. اندکی آب به سس اضافه کنید و با همزن دستی یا برقی بزنید؛ یا ۱-۲ قاشق آرد در اندکی آب حل کنید و روی آتش ملایم بگذارید تا غلیظ شود، سپس این مایه را کم‌کم در سس بریزید و بزنید.

سس هلندی (ثولاندز) و سس بشارنز معمولاً وقتی می‌پزد که در ریختن کره شتاب کنیم یا آتش زیر دیگچه زیاد تیز باشد. اگر اندکی آب یخ اضافه کنیم و بزنیم سس درست می‌شود.

بریدن سس مایونز به علت شتاب در ریختن روغن است. یک زرده تخم مرغ در کاسه چینی پاکیزه‌ای بریزید و بزنید، سپس سس را کم‌کم اضافه کنید و به سرعت بزنید. با همزن برقی زودتر به نتیجه می‌رسید.

« سس شور است. علت شوری طبعاً زیادی نمک یا پنیر یا سس سویاست. کمی سس بی‌نمک درست کنید، روی سس شور بریزید و هم بزنید. اگر سس خامه دار باشد، کمی خامه اضافه کنید. در مورد سس‌های پختنی، اگر یک سیب زمینی خام پوست گرفته و خرد کرده را در سس بیندازید و چند دقیقه بپزید، مقداری از شوری سس جذب سیب زمینی می‌شود. سیب زمینی را پس از پختن از سس درآورید.

« سس بوی دود گرفته است. اگر بوی دود شدید باشد، باید از سس صرف نظر کنید، وگرنه با افزودن ماده عطرداری مانند فلفل سفید یا سیاه یا گردکاری می‌توانید بوی دود را تا حدی بپوشانید.

« سس سفت است. سفتی سس یا به علت جوشاندن زیاد است یا به علت زیادی آرد یا نشاسته. کمی آب، شیر، آب مرغ یا آب قلم مشکل را رفع می‌کند. اندکی از یکی از این‌ها اضافه کنید و بزنید یا روی آتش ملایم با سس مخلوط کنید.

« سس شل است. شل بودن سس معمولاً به علت کمبود آرد یا نشاسته یا زیاد بودن پیاز یا

تره بار آب دار است. سس را می توان روی آتش ملایم جوشاند تا سفت شود، اگر از نوعی نباشد که روی آتش بیژد. با اضافه کردن ماده غلیظ کننده ای مانند آرد یا نشاسته پخته می توان سس را کمی سفت کرد، ولی باید توجه داشته باشید که این کار مزه سس را ضعیف می کند.

شل در آمدن مایونز معمولاً به این علت است که هنگام ریختن روغن سس را با سرعت و شدت کافی نزده ایم. این مشکل را با روش اصلاح مایونز بُریده (← صفحه ۶۰۷) می توان رفع کرد. سس ناصاف است. این مشکل ممکن است چند علت داشته باشد: محلول آرد یا نشاسته را از صافی نگذرانده اید یا به اندازه کافی در کره یا روغن تفت نداده اید؛ مقدار آرد نسبت به کره زیاد بوده است؛ ماده آبکی را با شتاب به سس اضافه کرده اید. برای صاف کردن سس آن را از صافی بگذرانید و روی آتش ملایم بزنید.

ادویه یا فلفل سس زیاد است. باید باز هم مقداری سس درست کنید و به سس موجود بزنید، یا مقداری خامه یا محلول آرد یا نشاسته پخته به سس اضافه کنید.

سس بی مزه است. سس را بچشید و از خودتان بپرسید که چه کم دارد: نمک، فلفل، سبزی خشک، سس سویا، رب گوجه فرنگی، خردل، آب مرغ یا قلم، سیر، یا پیاز؟ اگر همه این ها را با هم اضافه کنید، فقط مقدار سس را بیشتر کرده اید.





بخش هفتم

.....

هفت با





فصل چهل و سوم: اجزا و آرایش آش و سوپ

ظرف آش و سوپ و نظایر آن‌ها را معمولاً پس از کشیدن آرایش می‌کنند. برای اجزا و آرایش آش ترکیب‌های گوناگونی به کار می‌رود، که چند نمونه آن در زیر می‌آید. شما بنا بر سلیقه خود می‌توانید یکی از این نمونه‌ها را برای آرایش آش و سوپ به کار ببرید.

سیر و سرکه



سیر و سرکه با بسیاری از آش‌ها که چاشنی کشک یا ماست یا ترشی دیگری نداشته باشند خورده می‌شود. این در واقع نوعی ترشی فوری است که در بسیاری از خانه‌ها غالباً در کنار ترشی‌های دیگر سرسفره می‌آید.

برای درست کردن سیر و سرکه، مقداری سیر را پوست بگیرید و بکوبید، یا ساطوری کنید، سپس در یک ظرف سرکه بریزید. می‌توان اندکی نمک و نعناع خشک هم اضافه کرد.

نعنا داغ



برای هر قاشق نعناع خشک ۳ قاشق روغن در تابه داغ کنید. همین که بوی روغن داغ را شنیدید آتش زیر آن را خاموش کنید و نعنا را در تابه بریزید و چرخ بدهید. بردارید و بگذارید خنک شود. نعناع خشک در روغن زود می‌سوزد؛ دقت کنید نسوزد.

پیاز داغ



چند پیاز را پوست بگیرید و حلقه حلقه کنید. برای هر پیاز ۲ قاشق روغن در تابه داغ کنید و پیاز را روی آتش ملایم در روغن تفت بدهید تا طلایی شود. بردارید و روی حوله کاغذی بریزید تا روغن آن چیده شود. بگذارید خنک شود.

سیر داغ



چند پر سیر را پوست بگیرید و ساطوری کنید. برای هر ۳-۴ پر سیر ۱ قاشق روغن در تابه داغ کنید و سیر را روی آتش ملایم در روغن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. با قاشق سوراخ دار بردارید و روی حوله کاغذی بگذارید تا خنک شود. اگر سیر را زیاد سرخ کنید عطر خود را از دست می دهد.

فلفل داغ



یک فلفل دلمه ای قرمز و ۴-۵ فلفل قرمز تند را تخم بگیرید و ساطوری کنید، سپس در چند قاشق روغن یا کره روی آتش ملایم تفت بدهید. پیش از آن که رنگ فلفل برگردد بردارید.

« همراه فلفل می توانید اندکی سیر کوبیده و اندکی رب گوجه فرنگی هم اضافه کنید.

« فلفل داغ سبز: به جای فلفل قرمز فلفل سبز به کار برید. رنگ فلفل سبز در روغن ثابت نمی ماند؛ از این رو این فلفل داغ را باید در لحظه پیش از کشیدن غذا درست کنید و همین که رنگ فلفل سبز درخشان شد اندکی نمک بزنید و بردارید و روی غذا بدهید.

زیره داغ



یک قاشق مربا خوری زیره سیاه ساییده را با یک قاشق تخم گشنیز ساییده در ۳-۴ قاشق روغن یا کره روی آتش ملایم اندکی تفت بدهید (نسوزد، چون هردو گرد خشک است و خیلی زود می سوزد).

دارچین و روغن



دارچین را برای آرایش آش گندم و آش جو بدون سبزی و بسیاری چیزهای دیگر می توان به کار برد، ولی داغ کردن آن لازم نیست. کافی است کمی روغن داغ یا کره آب کرده روی آش بدهیم و با کمی دارچین روی آن نقش بیندازیم، یا به شکل ساده روی آن بپاشیم.

گرد نان برای سوپ



در برخی از سوپ ها گرد نان به کار می رود. این گرد نان باید سفید باشد تا رنگ سوپ را تیره نکند. از آنجا که گرد نان فروشی معمولاً قدری برشته است، برای سوپ بهتر است گرد نان را در خانه تهیه کنیم. این کار آسان است. مغز نان سفید را با دست خرد کنید و در سینی یا روی کاغذ پهن کنید تا کاملاً خشک شود، سپس در هاون بریزید و بکوبید. می توانید از الک درشت هم بگذرانید.

« گرد نان را در شیشه در بسته در یخچال نگاه دارید و زود مصرف کنید، وگرنه زود بوی نا می گیرد.

کوفته سرگنجشکی برای آش



به هر نیم کیلو گوشت چرخ کرده ۱ پیاز رندیده و اندکی نمک و فلفل و زردچوبه و، اگر بخواهید، ادویه اضافه کنید و چنگ بزنید تا مایه کوفته همگیر شود. آنگاه دست ها را در یک کاسه آب سرد بزنید، به اندازه یک سرگنجشک از مایه بردارید، میان دو دست گلوله کنید، در آرد بغلتانید و در سینی بگذارید. پس از آن که تمام گوشت سرگنجشکی شد، ۳-۴ قاشق روغن در یک تابه روی آتش ملایم داغ کنید و کوفته را در روغن بگذارید و غل بدهید، همین قدر که خودش را بگیرد؛ آنگاه بردارید و برای انداختن در آش کنار بگذارید.

قیمه ساده



قیمه ساده گذشته از این که پایه چند جور خورش قیمه است، مصرف های فراوان دیگری هم دارد، که در جای خود به آن ها اشاره شده است. (برای قیمه لپه دار که آن هم گاهی در آرایش آش و هلیم به کار می رود نگاه کنید به صفحه ۸۵۳). گوشت قیمه را معمولاً از مغز ان یا راسته گوسفند انتخاب می کنند، ولی بسیاری از آشپزها گوشت گوساله هم به کار می برند. این گوشت را بر حسب سلیقه می توان نخودی یا فندق خرد کرد. (در گذشته گوشت را روی تخته می انداختند و قمه می کشیدند تا چیزی شبیه به گوشت چرخ کرده به دست می آمد؛ این شکل قیمه را قیمه سرموری می نامیدند؛ برای درست کردن قیمه ساده نگاه کنید به فصل قیمه، صفحه ۸۵۰).

کروتن



برخی از سوپ ها را با تکه های کوچک (نخودی یا فندق) نان سفید برشته، که به زبان فرانسوی «کروتن» (crouton) نامیده می شود، آرایش می کنند. کروتن را در آخرین لحظه در سوپ می ریزند، یا آن که در ظرف جداگانه ای در کنار سوپ می گذارند، زیرا اگر بیش از یکی دو دقیقه در سوپ داغ بماند، طبعاً لپته می شود. برای تهیه کروتن چند برش نان سفید را روی تخته بیندازید و پوسته برشته آن را جدا کنید. ورقه ها را به اندازه ای که می خواهید ببرید و در چند قاشق کره یا روغن داغ تفت بدهید تا سرخ شود، سپس روی حوله کاغذی بریزید تا روغن آن چیده شود.



فصل چهل و چهارم: آتش

چنان که از کلمه «آشپزی» پیداست، آتش در فرهنگ ما به معنای مطلق غذا بوده است. ولی البته باید توجه داشته باشیم که این آتش مطلق همه آن چیزهایی را که ما امروز پلو و چلو و کته می‌نامیم در بر می‌گرفته است، و این‌ها هم همیشه با نوعی خورش همراه بوده‌اند. اما آتش را گاهی شل درست می‌کرده‌اند و آن را آتش شله یا «با» می‌نامیده‌اند، چنان که در ترکیب «آتش شله قلمکار» و «شوربا» به جا مانده است. موضوع این فصل همین «با» است، که امروز آتش مطلق است. شلی و سفتی آن بسته به مقدار آبی است که در آن می‌ریزیم. تنوع آتش‌های ایرانی هم مانند خورش ایرانی بی‌پایان است و به آنچه در این بخش می‌آید محدود نمی‌شود؛ هر آشپزی می‌تواند با ذوق شخصی آتش یا آتش‌های دل‌خواه خود را اختراع کند. نمونه‌های زیر آتش‌های رایج و جا افتاده را نشان می‌دهد.

آتش ساده



۶-۷ کاسه

- | | |
|------------|------------------|
| ۱ پیمانه | برنج، خیسانده |
| نیم پیمانه | لپه، خیسانده |
| نیم کیلو | سبزی*، ساطوری |
| ۲-۱ قاشق م | زرد چوبه |
| ۵-۴ قاشق | روغن |
| | نعناداغ (← ۶۱۱) |
| | سیرداغ (← ۶۱۲) |
| | فلفل داغ (← ۶۱۲) |
| | نمک و فلفل |

* تره، جعفری، گشنیز، کمی نعنا. معمولاً چند پسر ترخون و مرزه تازه یا خشک هم اضافه می‌شود.

لپه را با نمک و فلفل و زرد چوبه و ۱ لیتر آب در دیگ جاداری بریزید و روی آتش ملایم بار بگذارید. نیم ساعت بجوشانید تا لپه نرم شود، سپس سبزی را اضافه کنید و هم بزنید و نیم ساعت دیگر بپزید. هنگام پخت در دیگ کمی باز باشد. هرگاه لازم شد کمی آب جوش اضافه کنید.

برنج را در دیگ متوسطی با ۵ پیمانه آب و اندکی نمک مانند کته بار کنید. همین که آب برنج تمام شد، بردارید و کنار بگذارید تا کمی خنک شود. سپس برنج پخته را با گوشت کوب بکوبید (یا نیم بیشتر آن را با کمی آب جوشیده در مخلوط کن بگردانید) تا صاف شود.

اکنون برنج را روی لپه و سبزی بریزید و آش را با قاشق چوبی روی آتش ملایم بگردانید تا به جوش بیاید. نمک و فلفل آش را اندازه کنید، در دیگ را کمی باز بگذارید و آتش را کم کنید. گاهی هم بزنید. هرگاه لازم باشد کمی آب جوش اضافه کنید. ظرف آش را با نعنا داغ و سیرداغ و فلفل داغ آرایش کنید.

◀ به این آش می توان تا نیم کیلو کوفته سرگنجه‌شکی (← صفحه ۶۱۳) اضافه کرد. کوفته را همراه سبزی در دیگ لپه بریزید.

◀ آش گوجه فرنگی: از روی دستور آش ساده (← صفحه ۶۱۴) و با همان مواد درست کنید، جز این که نیم ساعت پیش از برداشتن آش ۳-۴ پیمانه آب گوجه فرنگی به آن می‌زنید.

◀ آش گوجه فرنگی را معمولاً شیرین نمی‌کنند؛ از این رو باید آن را خوش‌نمک گرفت.

◀ به این آش هم می‌توانید تا نیم کیلو کوفته سرگنجه‌شکی (← صفحه ۶۱۳) اضافه کنید.

◀ آش انار: از روی دستور آش ساده (← صفحه ۶۱۴) درست کنید، جز این که نیم ساعت پیش از برداشتن آش ۳-۴ پیمانه آب انار یا نیم پیمانه رب انار به آن می‌زنید.

◀ به جای نعنا داغ می‌توانید کمی گلپر ساییده روی ظرف آش انار بپاشید.

◀ آش تمر: آش تمر را از روی دستور آش ساده (← صفحه ۶۱۴) و با همان مواد درست کنید، جز این که چاشنی آن را شیرۀ تمر هندی (← صفحه ۲۰۴) می‌دهید.

مقدار شیرۀ تمر بسته به ذائقه است؛ با نیم پیمانه شروع کنید. شیرۀ تمر کمی شیرینی دارد، ولی اگر آش را شیرین‌تر می‌خواهید ۲-۳ قاشق شکر اضافه کنید. ظرف آش را با نعنا داغ و سیرداغ آرایش کنید.

◀ به آش تمر هم می‌توان کوفته سرگنجه‌شکی اضافه کرد.

◀ آش زرشک: آش زرشک را از روی دستور آش ساده (← صفحه ۶۱۴) و با همان مواد درست کنید، جز این که چاشنی آن را شیرۀ زرشک می‌دهید.

برای گرفتن شیرۀ زرشک، به اندازه این آش، نیم کیلو زرشک آبی را در ۱/۵ لیتر آب روی آتش تیز بگذارید تا به جوش بیاید. آتش را کم کنید و زرشک را نیم ساعت روی آتش ملایم بجوشانید، سپس بردارید و بگذارید خنک شود.

زرشک جوشیده را در دستمال یا کیسه‌ متقال بریزید و بچلانید. آب زرشک به دست آمده را بجوشانید تا به ۳ پیمانه برسد. اگر آب زرشک زیاد ترش باشد، ابتدا نیمی از آن را در آش بریزید

وترشی آن را امتحان کنید؛ اگر لازم بود، بیشتر آب زرشک بزنید. ظرف آش را با نعناداغ و سیرداغ آرایش کنید.

- ◀ اگر چاشنی شیرین دوست داشته باشید، می‌توانید ۲-۳ قاشق شکر به آب زرشک اضافه کنید.
- ◀ به آش زرشک هم می‌توان تا نیم کیلو کوفته سرگنجشکی (← صفحه ۶۱۳) اضافه کرد.
- ◀◀ آش کشک: آش کشک را از روی دستور آش ساده (← صفحه ۶۱۴) و با همان مواد درست کنید، جز این که هنگام کشیدن ۱-۲ پیمانه کشک ساییده به آن می‌زنید. پس از زدن کشک، آتش را کم کنید و آش را پیش از آن که به جوش بیاید بکشید.
- ◀ آش کشک را با نعناداغ و سیرداغ آرایش می‌کنند.

آش ماست (۱). (ایران)



- آش ماست را از روی دستور آش ساده (← صفحه ۶۱۴) و با همان مواد درست کنید، جز این که پیش از کشیدن ۳-۴ پیمانه ماست لت زده به آن می‌زنید. ماست را در پایان پخت به آش بزنید و آتش را کم کنید و آش را پیش از آن که باز به جوش بیاید بکشید و گرنه ماست می‌پزد.
- ◀ آش ماست را با نعناداغ (← صفحه ۶۱۱) و سیرداغ (← صفحه ۶۱۲) آرایش می‌کنند.
 - ◀ به آش ماست می‌توان تا نیم کیلو کوفته سرگنجشکی (← صفحه ۶۱۳) اضافه کرد. کوفته را پس از تفت دادن در روغن در دیگ لپه (آش ساده) بریزید.
 - ◀ به جای کوفته سرگنجشکی، می‌توانید روی هر ظرف این آش چند قاشق قیمة ساده (← صفحه ۸۵۰) نثار کنید.

- ◀ می‌توانید ۲-۳ پیمانه آب قلم (← صفحه ۳۴۹) به جای آب به این آش بزنید.

آش ماست (۲). (ترکیه)



۷-۸ بشقاب

- | | |
|------------------------|------------|
| ماست، چکیده | ۲ پیمانه |
| برنج یا بلغور، خیسانده | نیم پیمانه |
| آب قلم (← ۳۴۹) | ۴ پیمانه |
| زردۀ تخم مرغ | ۴ |
| آرد | ۶ قاشق |
| نعناداغ (← ۶۱۱) | |
| فلفل داغ (← ۶۱۲) | |
| نمک | |

برنج را با آب قلم به اضافه ۲ پیمانه آب و کمی نمک روی آتش ملایم بار کنید و ۳۰-۳۵ دقیقه بپزید. ماست و زرده تخم مرغ را با اندکی آب در یک بادیه بریزید و با چنگال بزنید. آرد را در ۱ پیمانه آب حل کنید، روی ماست بریزید و هم بزنید. این مخلوط را از صافی بگذرانید، آهسته روی برنج بریزید و هم بزنید تا گلوله نشود.

دیگ را باز روی آتش کم بار کنید و ۶-۷ دقیقه بپزید تا آش جا بیفتد. گاهی هم بزنید. آب و نمک آش را اندازه کنید و بردارید. ظرف آش را با نعنا داغ و فلفل داغ آرایش کنید.

« به جای نعنا می توان یک پیمانه گشنیز ساطوری به کار برد؛ در این صورت گشنیز را در روغن تفت نمی دهید.

آش سماق



سماقی که در این آش به کار می رود غیر از گرد جگری رنگی است که روی کباب می پاشیم. سماق آشی به شکل خوشه ای است، و ارزان تر است.

امروز آش سماق کمتر درست می شود، شاید به این سبب که ترشی های دیگر، مانند آب انار و آب غوره و آب لیمو بیشتر به دست می آید. در هر حال، آش سماق را می توانید از روی دستور آش ساده (← صفحه ۶۱۴) و با همان مواد درست کنید، جز این که چاشنی آن را شیره سماق و ۲-۳ قاشق شکر می دهید.

برای گرفتن شیره سماق ۳۰۰ گرم سماق آشی را در ۱ لیتر آب نیم ساعت روی آتش ملایم بجوشانید، سپس در کیسه متقال بریزید، آب آن را در دیگ بچلانید و باز بجوشانید تا به ۲ پیمانه برسد.

« در گذشته رسم بر این بود که یک تکه آهن — مانند نعل — را در آتش داغ می کردند و در آب سماق می انداختند، و معتقد بودند که با این کار تلخی و گسی سماق گرفته می شود و فقط ترشی آن بر جا می ماند. این کار رنگ آش را هم تیره تر می کرد.

آش آلو



منظور از آلو همان آلو زرد خشک یا تر (نیم خشک) است. اگر آلوی تازه به کار می برید، باید پوست آن را بگیرید. پوست آلو را مانند پوست گوجه فرنگی (← صفحه ۳۳۷) می توان گرفت.

آش آلو را از روی دستور آش ساده (← صفحه ۶۱۴) و با همان مواد درست کنید، جز این که چاشنی آن را آلومی دهید. از آنجا که این چاشنی آب ندارد، باید آب آش را اندازه کرد. آلوی خشک را با سبزی و آلوی تر را هنگام مخلوط کردن لپه و برنج به آش بزنید. ظرف آش را با نعنا داغ و سیر داغ و فلفل داغ آرایش کنید.

«آش آلو را معمولاً شیرین نمی‌کنند، تا مزه آلو، که خود کمی شیرینی دارد، در آش نمود داشته باشد. به همین دلیل کوفته هم به آش آلو اضافه نمی‌شود.
«به جای آلو می‌توان آلوچه یا گوجهٔ برگانی به کار برد؛ در آن صورت آش آلوچه یا آش گوجه خواهیم داشت.

آش زیره

۷-۸ کاسه



۱ کیلو گوشت با استخوان
۴ پیمانه برنج، خیسانده، آب رفته
۱ پیاز، چارقال
۲ قاشق زیرهٔ سیاه
پیازداغ (← ۶۱۱)
نمک

▼ این آش را بدون زیره هم می‌پخته‌اند، و شکل بدون زیرهٔ آن را میرزا علی اکبرخان آشپزباشی در کتاب *سفرهٔ اطعمه «شلهٔ ترکمانی»* می‌نامد. همین استاد آش زیره را هم «شلهٔ بریانی» نامیده است. شله البته به شلی آش نیست، ولی اگر شما شکل آش را ترجیح می‌دهید، مایه‌اش یکی دو پیمانه آب است.

برای این آش هم، مانند سایر آش‌ها، گوشت دنده یا گردن گوسفند انتخاب کنید.

گوشت را با پیاز و کمی نمک در ۱ لیتر آب ۳ ساعت بپزید تا یخنی شود. برنج را با زیره و کمی نمک در ۱۰ پیمانه آب در دیگ جاداری به صورت کته بار کنید. پس از ۳۰-۳۵ دقیقه، پیش از آن که ته دیگ ببندد، آن را بردارید و در همان دیگ با گوشت کوب بکوبید. لازم نیست تمام برنج صاف شود؛ در مخلوط‌کن یا چرخ هرکاره هم نگردانید. گوشت را هم از آب بیرون بیاورید و استخوان‌هایش را بکشید، سپس با گوشت کوب بکوبید.

اکنون گوشت و آب گوشت را با ۳-۴ پیمانه آب جوش روی برنج بریزید و روی آتش ملایم با قاشق چوبی هم بزنید تا آش به جوش بیاید. آب و نمک آش را اندازه کنید، پس از ۱۰ دقیقه بردارید و در قندح بکشید. ظرف آش را با پیازداغ آرایش کنید.

آش ساک

۳-۴ کاسه کوچک

نیم پیمانه آرد برنج



تخم مرغ	۳
اسفناج، خرد کرده	نیم کیلو
پیاز، خرد کرده	۱
آب غوره	نیم پیمانه
زرد چوبه	۱ قاشق چ
روغن	۴-۳ قاشق
نعنا داغ (← ۶۱۱)	
نمک و فلفل	

آرد برنج را در ۲ پیمانه آب سرد حل کنید. تخم مرغ را در یک کاسه بشکنید و کمی با چنگال بزنید.

روغن را در دیگ کوچکی روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. زرد چوبه را اضافه کنید و یک چرخ بدهید، سپس ۳ پیمانه آب اضافه کنید. اسفناج را در آب بریزید و آتش را کمی تیز کنید تا آب به جوش بیاید. محلول آرد برنج را اضافه کنید و با قاشق چوبی هم بزنید. پس از آن که دیگ دوباره به جوش آمد، آتش را باز کم کنید و ۱۰-۱۵ دقیقه روی آتش ملایم بپزید تا آرد برنج لعاب بدهد.

آتش را باز کمی تیز کنید و تخم مرغ زده را به صورت رشته نازکی روی آتش بریزید و با دست دیگر آتش را هم بزنید. سپس آب غوره را اضافه کنید. همین قدر که آتش ۲-۳ جوش زد آماده است. نمک و فلفل و شلی آن را اندازه کنید و بردارید. نعنا داغ را روی آتش بدهید. (آتش ساک را کمی شل می گیرند.)

« گاهی به پیروی از سنت آش پزی (که نباید با آشپزی اشتباه شود) کمی لپه و مقداری کوفته سرگنجه‌شکی هم پس از پیاز داغ در آش ساک می ریزند. در آن صورت تخم مرغ را باید پس از پختن لپه و کوفته بریزید.

« به جای آب غوره می توانید آب لیمو یا سرکه به کار ببرید. سرکه یا آب لیمو را بهتر است سر سفره به آش اضافه کنیم.

آش درهم جوش

۸-۱۰ کاسه

بادنجان، پوست گرفته، خرد کرده	۳-۲
چغندر، پوست گرفته، خرد کرده	نیم کیلو
نخود، شب خیسانده	نیم پیمانه
لوبیا قرمز، شب خیسانده	نیم پیمانه



نیم پیمانه	لوبیا چیتی، شب خیسانده
نیم پیمانه	عدس، ریگ شور
۱ پیمانه	برنج، خیسانده
نیم کیلو	سبزی*، ساطوری
۲ پیمانه	کشک، ساییده
نیم کیلو	روغن
۱ قاشق	زرد چوبه
	سیرداغ (← ۶۱۲)
	نعنا داغ (← ۶۱۱)
	نمک

* سبزی آش درهم جوش محدودیتی ندارد، ولی اسفناج، برگ چغندر، گشنیز، تره، و جعفری، به مقدار برابر به اضافه دو پرنعنا و ترخون و مرزه و شنبلیله توصیه می شود.

نخود و لوبیا را در ۲ لیتر آب و اندکی نمک روی آتش تیز بار کنید تا به جوش بیاید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۲ ساعت بپزید. در پایان ساعت اول عدس را اضافه کنید. بادنجان را نمک بپاشید و نیم ساعت در آب کش بگذارید تا تلخ آتش برود، سپس زیر آب سرد بشویید، خشک کنید و در روغن تفت بدهید تا طلایی شود. برنج را با زرد چوبه و کمی نمک و ۴-۵ پیمانه آب در دیگ جاداری روی آتش ملایم بار کنید. پس از حدود نیم ساعت که برنج نرم شد، سبزی و بادنجان و چغندر را اضافه کنید. ۳-۴ پیمانه دیگر آب جوش بریزید، در دیگ را نیمه باز بگذارید و سبزی و تره بار را ۳۰-۳۵ دقیقه بپزید. گاهی هم بزنید تا دیگ ته نگیرد؛ اگر لازم شد آب جوش اضافه کنید. اکنون دیگ بشتن پخته را در دیگ برنج خالی کنید و با قاشق چوبی روی آتش ملایم ۱۰-۱۲ دقیقه هم بزنید. آتش را خاموش کنید تا دیگ از جوش بیفتد؛ سپس کشک را اضافه کنید، هم بزنید و بردارید. ظرف آش را با سیرداغ و نعنا داغ آرایش کنید. « کمی فلفل داغ (← صفحه ۶۱۲) هم می توان به آرایش این آش اضافه کرد.

دندونی

۳-۴ بشقاب

۱ پیمانه	گندم، پوست کنده، شب خیسانده
۱ پیمانه	نخود و لوبیا، شب خیسانده



۱ لیتر آب قلم (← ۳۴۹)

۲ پیاز

نمک

▼ دندونی یا دندونک آشی است که معمولاً برای موقع دندان درآوردن کودک درست می‌کنند، ولی البته بیشتر آن را بزرگ سالان می‌خورند.

پیاز را پوست بگیرید و خرد کنید. گندم و نخود و لویا را بشوید و با یک لیتر آب در یک دیگ روی آتش تیز به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید، و حدود ۲ ساعت بپزید. در پایان ساعت اول آب قلم را با کمی نمک اضافه کنید، بپزید تا آب بنشن کار برود. ◀ برای بزرگ سالان می‌توانید دندونی را با کمی پیازداغ و نعناداغ (← صفحه ۶۱۱) آرایش کنید.

آش ماش ساده

۲-۳ کاسه



۱ پیمانه ماش، ریگ شور

نیم پیمانه برنج، خیسانده

۱ پیاز، حلقه حلقه

نیم کیلو سبزی*، ساطوری

۱ قاشق م زرد چوبه

۳-۴ قاشق روغن

نمک و فلفل

* تره و شوید، کمی ترخون و مرزه.

ماش را در ۴-۵ پیمانه آب روی آتش تیز بار کنید تا آب بجوشد و پوست ماش بترکد. آنگاه ۲-۳ پیمانه آب سرد در دیگ بریزید تا پوست از ماش جدا شود و روی آب بپاید. پوست را با کفگیر بگیرید و دور بریزید.

روغن را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود؛ با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.

برنج و سبزی را روی ماش بریزید و زرد چوبه و نمک و فلفل بزنید. پس از ۷-۸ دقیقه آتش را کم کنید، در دیگ را نیمه باز بگذارید و ۶۰-۷۰ دقیقه روی آتش کم بپزید. گاهی با قاشق چوبی هم بزنید و اگر لازم باشد کمی آب جوش اضافه کنید. ظرف آش را با پیازداغ آرایش کنید.

◀ آش ماش، باشلغم و پیاز: این آش را از روی دستور آش ماش ساده (← بالا) و با همان

مواد درست کنید، به اضافه نیم کیلو شلغم پوست گرفته خرد کرده و ۱۰-۱۵ پیاز نقلی پوست گرفته، که بدون سبزی در آش می‌ریزید. مقدار آب را ۱-۲ پیمانه بیشتر می‌گیرید و نمک و فلفل و زردچوبه را اندازه می‌کنید.

«آش ماش، با کلم قمری: این آش را هم از روی دستور آش ماش ساده (← صفحه ۶۲۱) درست کنید، به اضافه حدود ۷۵۰ گرم کلم قمری پوست گرفته و خرد کرده. کلم را همراه سبزی در آش می‌ریزید، مقدار آب را ۱-۲ پیمانه بیشتر می‌گیرید و نمک و فلفل و زردچوبه را اندازه می‌کنید. در انتخاب کلم قمری دقت کنید که شیرین و بدون ریشه باشد.»

آش عروس (ترکیه)

۸-۱۰ بشقاب



۱ کیلو	گردن گوسفند با استخوان
۱	پیاز، چارقال
۱	هویج، خرد کرده
۳	زردۀ تخم مرغ
۱۰-۱۲ دانه	فلفل سیاه، درسته
۱ پیمانه	آرد
۲-۳ گردو	کره
۱	لیمو
	فلفل داغ (← ۶۱۲)
	نمک

▼ «دوگون چورباسی» (شوربای عروسی) شاید در اصل برای روز عروسی پخته می‌شده است، ولی در ترکیه امروز تا آنجا که به این آش مربوط می‌شود هر روز می‌تواند روز عروسی باشد - به ویژه در فصل زمستان.

گوشت را بشوید و با استخوان در دیگ جاداری در ۲ لیتر آب روی آتش تیز به جوش بیاورید. کف گوشت را بگیرید، سپس پیاز و هویج و فلفل سیاه را در دیگ بریزید. آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید، و گوشت را ۳ ساعت پزید.

گوشت را با کفگیر از دیگ بیرون بیاورید و استخوانش را بکشید. گوشت را ساطوری کنید و کنار بگذارید. آب گوشت را از صافی بگذرانید، به دیگ برگردانید، و روی آتش کم داغ نگه دارید. کره را در تابه روی آتش ملایم آب کنید و آرد را ۳-۴ دقیقه در آن تفت بدهید. سپس تابه را در آب گوشت خالی کنید، آتش را تیز کنید و با قاشق چوبی هم بزنید تا به جوش بیاید و غلیظ شود.

گوشت را اضافه کنید و ۱۰ دقیقه دیگر روی آتش کم بپزید.
 لیمورا آب بگیرید. زرده تخم مرغ و آب لیمورا در یک بادیه بریزید و با چنگال بزنید.
 ۲ پیمانه از آش داغ روی زرده تخم مرغ بریزید و هم بزنید، سپس بادیه را در دیگ خالی کنید و
 آش را با قاشق دسته بلند بگردانید. آب و نمک آش را اندازه کنید (این آش نباید زیاد شل باشد)؛
 همین که به جوش آمد بردارید.
 ظرف آش را با فلفل داغ آرایش کنید.

پَهْتی (فارس و خوزستان)



۸-۱۰ کاسه

۱ کیلو	چغندر، پوست گرفته، فندقی
۱-۲	چغندر فرنگی، پوست گرفته، فندقی
نیم کیلو	اسفناج یا برگ چغندر، ساطوری
۱ بسته	سیر، کوبیده
۱ پیمانه	لوبیا چشم بلبلی
۱ پیمانه	ماش، ریگ شور
۱ پیمانه	سرکه
۱-۲ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
	نمک

▼ پَهْتی، بر وزن سختی، گویا تلفظی است از کلمه «پُخته» و به معنای آش. این یکی از چند
 جور غذای گرمی است که مردم فقیر دشتی و دشتستان فارس که تا چند دهه پیش قوت غالبشان
 چیزی جز نان و کشک و ماست و خرما نبود در فصل سرما و باران درست می کردند. پَهْتی در خوزستان
 حمیص نامیده می شود.

اضافه شدن چغندر فرنگی و سرکه تصرف نگارنده است، برای حفظ رنگ این آش که سرخ
 بسیار زیبایی از کار در می آید. چاشنی محلی پَهْتی شییره تمر هندی است، که رنگ آش را مایل
 به قهوه ای می کند. سبزی پَهْتی هم در محل برگ چغندر است، ولی می توان اسفناج به جای آن
 به کار برد. اضافه کردن کمی گشنیز اختیاری است.

ماش را در یک لیتر آب بجوشانید و پوست بگیرید (← صفحه ۶۲۱)، سپس لوبیا را اضافه
 کنید و ۱ ساعت بپزید. سپس اندکی نمک اضافه کنید و بپزید تا بنشن نرم شود.
 چغندر را با ۱ لیتر آب در دیگ روی آتش تیز بگذارید و به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید
 و نیم ساعت یا بیشتر بپزید تا نرم شود. پیش از پایان پخت بنشن و اسفناج یا برگ چغندر را با سیر و

فلفل اضافه کنید و هم بزنید.

- ◀ ظرف پَتهی مانند خورندگانش به هیچ آرایشی نیاز ندارد.
- ◀ چاشنی این آش را، علاوه بر سرکه، آب انار هم می‌توان داد.
- ◀ به جای چغندر خام در پَتهی لبو هم می‌توان به کار برد.
- ◀ فلفل پَتهی را طبعاً می‌توان بیشتر یا کمتر کرد؛ در اصل پَتهی را نسبتاً تُند درست می‌کنند.
- ◀ به چاشنی این پَتهی کمی شکر هم می‌توان افزود.
- ◀ اگر اسفناج را با اندکی جوش شیرین جداگانه بپزید و چند دقیقه پیش از برداشتن آش دردیگ بریزید، رنگ آن سبز می‌ماند و در سرخی زمینه آش جلوه می‌کند.

آش کدو (کوبی آش). (گیلان)

۴-۵ نفر



۱ کیلو	کدو حلوائی، خرد کرده، پوست گرفته
۱ پیمانه	برنج، خیسانده
۱ پیمانه	شیر
۵-۶ قاشق	کره، آب کرده
۵-۶ قاشق	شکر
۱ قاشق	دارچین، ساییده
	نمک

برنج و کدو را با ۱ لیتر آب و اندکی نمک روی آتش ملایم بار کنید و ۳۵-۴۰ دقیقه بپزید. با گوشت کوب بکوبید. شیر را اضافه کنید، هم بزنید و ۳۰ دقیقه دیگر بپزید. گاهی هم بزنید. در ظرف آش بکشید، کره آب کرده رویش بدهید، سپس دارچین و شکر بپاشید.

آش قلیه (گیلان)

۴-۵ کاسه



۳۰۰ گرم	گوشت، چرخ کرده
۱	پیاز، رنده
۱ پیمانه	لوبیا سفید، شب خیسانده
۱ پیمانه	نخود، شب خیسانده
۲-۳	هویج، فندقی
۱	چغندر کوچک، فندقی
۱ پیمانه	کشمش بی‌دانه، خیسانده

۱۰-۸ غیسی، هسته گرفته، خرد کرده
 نیم کیلو سبزی*، ساطوری
 نیم پیمانه آرد برنج
 ۱ قاشق آرد
 ۴-۳ قاشق شکر
 ۱ پیمانه آب غوره
 نعناداغ (← ۶۱۱)
 روغن
 نمک و فلفل

* تره، جعفری، گشنیز، نعنا، خالواش (← ۷۵۲). مقدار نعنا و خالواش حدود نصف سبزی‌های دیگر است.

نخود و لوبیا را با کمی نمک در ۱ لیتر آب روی آتش ملایم بار بگذارید و ۲ ساعت بپزید. در پایان ساعت اول آرد برنج را در ۱ پیمانه آب حل کنید و با هویج و چغندر و اندکی نمک روی بنشن بریزید و هم بزنید.

با گوشت و پیاز رندیده و یک قاشق آرد و اندکی نمک از روی دستور (← صفحه ۶۱۳) سرگنجه‌نکی درست کنید، با سبزی روی بنشن بریزید و هم بزنید.

غیسی و کشمش را در روغن باقی مانده در تابه کمی تفت بدهید، سپس با قاشق سوراخ‌دار بردارید، در دیگ بریزید و هم بزنید. شکر و آب غوره را اضافه کنید. آب و نمک و فلفل آش را اندازه کنید و نیم ساعت دیگر روی آتش کم بپزید. گاهی هم بزنید. ظرف آش را با نعناداغ آرایش کنید. هرگاه خالواش در دسترس نبود می‌توانید حذف کنید.

آش گوجه سبز (خالوآبه) (گیلان)



۱ کیلو گوجه سبز
 سه چهارم پیمانه آرد برنج
 ۲ تخم مرغ
 ۲۵۰ گرم سبزی*، ساطوری
 ۴-۳ قاشق شکر
 نمک

۴-۵ بشقاب

* گشنیز، نعنا، خالواش، و چوچاق (← ۷۵۲). به مقدار برابر.

▼ آش گوجه سبز، که در خود گیلان «خالوآبه» نامیده می‌شود، نوعی آش ترش و شیرین است که گاهی در کنار کته در نقش خورش هم ظاهر می‌شود. مردم گیلان در هوای سرد خالوآبه را داغ می‌خورند و در هوای گرم خنک.

گوجه سبز را با اندکی نمک در ۱ لیتر آب روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید و با دیگ درسته ۳۰-۴۰ دقیقه بپزید تا گوجه له شود. بردارید و بگذارید خنک شود. آنگاه گوجه را چنگ بزنید، با آب از صافی بگذرانید. به دیگ برگردانید و باز روی آتش به جوش بیاورید. آرد برنج را با شکر در ۱ پیمانه آب حل کنید، به آب گوجه اضافه کنید و روی آتش ملایم با قاشق چوبی هم بزنید تا مایه غلیظ شود. سبزی را در دیگ آش بریزید و هم بزنید. ۱۰-۱۵ دقیقه دیگر روی آتش کم بپزید.

تخم مرغ را در ظرفی بشکنید، اندکی نمک بپاشید و با چنگال بزنید، سپس آتش را تیز کنید و تخم مرغ را به صورت رشته نازکی در دیگ بریزید و با دست دیگر آش را آهسته هم بزنید. آتش را کم کنید و پس از ۵ دقیقه بردارید.

آش کلم (آذربایجان)

۷-۸ بشقاب



نیم کیلو	کلم پیچ، رشته رشته
۳-۲	شلغم، فندقی
۴-۳	هویج، فندقی
۲	پیاز، خرد کرده
۳ پیمانه	نخود و لوبیا، شب خیسانده
۱ کیلو	سبزی*، ساطوری
۲ پیمانه	آلو بخارا، خیسانده
۵ قاشق	روغن
	نمک و فلفل

* تره، جعفری، گشنیز، و برگ چغندر.

نخود و لوبیا را در ۲ لیتر آب در یک دیگ روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۲ ساعت بپزید.

در پایان ساعت اول اندکی نمک و فلفل بزنید. در پایان ساعت دوم سبزی و تره بار و آلو را روی بشن بریزید و اگر لازم باشد کمی آب جوش اضافه کنید. آش را باز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید و ۳۵-۴۰ دقیقه بپزید.

روغن را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا سرخ شود. پیازداغ را در آش آماده بریزید، هم بزنید و ۱۰-۱۲ دقیقه دیگر بپزید.

«این آش را می‌توان با نعناداغ آرایش کرد.»

آش جو (۱)

۶-۸ کاسه



گوشت با استخوان	نیم کیلو
پیاز، چارقال	۱
جو پوست گرفته، شب خیسانده	۳ پیمانه
نخود، شب خیسانده	۱ پیمانه
عدس، ریگ شور	۱ پیمانه
سبزی*، ساطوری	۱ کیلو
کشک، ساییده	۲ پیمانه
زردچوبه	۱-۲ قاشق م

نعناداغ (← ۶۱۱)

نمک و فلفل

* تره، جعفری، شوید، گشنیز؛ به مقدار برابر. گاهی یک چغندر خرد کرده هم اضافه می‌شود.

▼ برحسب قاعده و سنت، آش جو با گوشت (دنده یا گردن گوسفند) پخته می‌شود، ولی روشن است که آش جو گوشت دار غذای کاملی است. اگر این آش را به عنوان پیش‌غذا یا نوعی سوپ در نظر دارید، می‌توانید آن را بدون گوشت درست کنید. به جای گوشت می‌توان ۲-۳ پیمانه آب قلم به کار برد. بدون آب قلم آش باز هم سبک‌تر خواهد بود.

گوشت را در ۱ لیتر آب با پیاز روی آتش ملایم بار کنید و ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت اول خود را اضافه کنید. در پایان ساعت دوم عدس را اضافه کنید و نمک و فلفل و زردچوبه بزنید. دیگر را باز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگر را ببندید. نیم ساعت پیش از پایان پخت سبزی را با ۲ پیمانه آب جوش اضافه کنید و هم بزنید.

جورا با ۴ لیتر آب در دیگ جاداری بار کنید و روی آتش ملایم ۲ ساعت بپزید. گاهی با قاشق چوبی هم بزنید تا ته نگیرد. در نیم ساعت آخر نمک بزنید و بیشتر مراقب ته گرفتن دیگ باشید. پس از پختن جو، نیم بیشتر آن را، بدون آب، با کفگیر بردارید، در دیگ دیگری بریزید و با گوشت کوب بکوبید یا در «یک دو سه» بگردانید تا صاف شود، سپس به دیگ برگردانید. گوشت را با کفگیر از

آب بیرون بیاورید و با گوشت کوب بکوبید تا ریشه ریشه شود.
 اکنون گوشت کوبیده و بنشن و سبزی پخته را در دیگ جو بریزید و روی آتش ملایم با قاشق چوبی بگردانید تا به جوش بیاید. سپس کشک را اضافه کنید و هم بزنید. پیش از به جوش آمدن آتش را خاموش کنید و بردارید. ظرف آتش را با نعناداغ آرایش کنید.
 « گاهی سیرداغ هم به نعناداغ اضافه می شود.
 « آتش جو با شوید: به جای سبزی آتش شوید ساطوری به کار برید.
 « آتش جو برنج دار: نیم پیمانه برنج شسته همراه جو به آتش بزنید.

آتش جو (۲). (ابرکوه)



دست ۱	سیراب و شیردان، پاک کرده، خرد کرده
۱	پیاز، چارقاج
۱ کیلو	بلغور جو، شب خیسانده
۲ قاج	چغندر، خرد کرده
۲ پیمانه	نخود، شب خیسانده
۱ کیلو	سبزی*، ساطوری
۲ قاج	کدو حلوائی، پوست گرفته، خرد کرده
۲ پیمانه	غیسی هسته دار یا زردآلو، شب خیسانده
۱ پیمانه	مغز گردو
	پیاز داغ (← ۶۱۱)
	نعناداغ (← ۶۱۱)
	ادویه
	سرکه
	نمک

* شوید، تره، برگ چغندر و اسفناج.

▼ آتش جو سستی ابرکوه با سیراب و شیردان پخته می شود، ولی می توان به جای آن گوشت دنده یا گردن به کار برد. آتش بسیار مطبوعی است. این آتش که سرد و گرمش خوردنی است پس از پخت هر چه بیشتر بماند بیشتر جامی افتد، ولی فقط ۳-۴ روز.

سیراب و شیردان و پیاز و بلغور جو و نخود و چغندر و سبزی و غیسی به اضافه نمک و ادویه را با هم در دیگ می ریزید و می گذارید روی آتش ملایم پخته شود. در آخرین مرحله پخت باید آتش

را هم زد که تَه نگیرد. نیم ساعت مانده به پایان پخت، کدو حلوائی و مغز گردو را اضافه کنید. سرکه را پیش از برداشتن به آش بزنید. آش را با نعناداغ و پیازداغ آرایش کنید.

آش ترخینه (۱)



این آش با قرص ترخینه درست می‌شود. (برای قرص ترخینه نگاه کنید به صفحه ۲۰۳).
قرص ترخینه را در آب می‌اندازند و می‌پزند تا آش رقیق یا غلیظی به دست آید. به این آش می‌توان سبزی تازه، آب قلم (← صفحه ۳۴۹) یا آب مرغ (← صفحه ۳۵۱) اضافه کرد، و روی آن را با پیازداغ، سیرداغ، یا نعناداغ آرایش داد.

آش ترخینه (۲) • (بروجرد)



قرص ۴	ترخینه (← ۲۰۳)، خیسانده در آب ولرم
۲-۱	پیاز، حلقه حلقه
۲ پیمانه	عدس، پخته
۱ کیلو	سبزی*، ساطوری
	پیازداغ (← ۶۱۱)
	نعناداغ (← ۶۱۱)
	نمک و فلفل
	* تره، جعفری، گشنیز، اسفناج.

ترخینه را با آب و پیاز دردیگ بریزید، اندکی نمک و فلفل بزنید، روی آتش ملایم بار کنید و نیم ساعت بپزید. سپس عدس پخته را با سبزی اضافه کنید و ۱۰-۱۵ دقیقه دیگر بپزید تا آش جا بیفتد. کمی پیازداغ و نعناداغ اضافه کنید و هم بزنید. ظرف آش را با پیازداغ و نعناداغ آرایش کنید.

(۱) آش اُماج ساده



۴-۵ بشقاب

۱ پیمانه	اُماج
نیم کیلو	سبزی*، ساطوری
۲	پیاز، خرد کرده
۴-۳ قاشق	روغن

نمک و فلفل

* اسفناج، شوید، گشنیز و کمی تره.

▼ آتش اُمَاج هم مانند بسیاری از آتش‌های دیگر به چند صورت درست می‌شود؛ در اینجا دستور تهیه دو نمونه ساده و مایه دار آن می‌آید.

درست کردن خود اُمَاج کار ساده‌ای است: مقداری آرد را با کمی نمک الک می‌کنید، یک نم آب می‌پاشید و کف مال می‌کنید تا دانه‌های خمیر ریزی به اندازه دانه ارزن یا فلفل به دست آید. اُمَاج را الک می‌کنید و آرد باقی مانده را به همان ترتیب نم می‌زنید و کف مال می‌کنید، تا تمام آرد اُمَاج شود. اُمَاج را در سینی پهن می‌کنید تا خشک شود. (برای آن که اُمَاج زودتر خشک شود، سینی را می‌توان نیم ساعتی در فر گرم با در نیمه باز گذاشت.)

روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز را در آن تفت بدهید تا سرخ شود. یک لیتر آب با کمی نمک و فلفل اضافه کنید و روی آتش تیز هم بزنید تا به جوش بیاید. سبزی را در آب بریزید و بگردانید تا آب باز به جوش بیاید. اُمَاج را کم کم روی سبزی بریزید و بگردانید تا دانه‌های آن به هم نچسبند. آتش را کم کنید و ۳۰-۳۵ دقیقه بپزید. در دیگ باز باشد. گاهی هم بزنید. نمک و فلفل و آب آتش را اندازه کنید و بردارید.

◀ این آتش را گاهی بدون پیاز داغ درست می‌کنند، یا پیاز داغ روی آن می‌دهند.

(۲) آتش اُمَاج مایه دار



۱ پیمانه	اُمَاج (← بالا)
نیم کیلو	سبزی*، ساطوری
۲	پیاز، خرد کرده
۱	چغندر، پوست گرفته، رندیده
۱ پیمانه	لوییا چشم بلبلی، خیسانده
۴-۵ قاشق	روغن
	نمک و فلفل

* اسفناج، جعفری، گشنیز و کمی تره.

لویبای چشم بلبلی را در یک لیتر آب و اندکی نمک روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۱ ساعت بپزید. روغن را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را چند دقیقه در آن تفت بدهید تا سرخ شود.

سپس پیاز داغ و سبزی و چغندر را با ۳ پیمانه آب جوش روی لوبیا بریزید و دیگ را باز روی آتش تیز به جوش بیاورید.

اُمّاج را کم کم در دیگ بریزید و بگردانید. آب و نمک و فلفل آش را اندازه کنید و ۳۰-۳۵ دقیقه روی آتش کم بپزید.

« ظرف این آش را می توان با نعناداغ آرایش کرد.

آش رشته (۱) • (ایران)

۶-۷ بشقاب



رشته	۲۰۰ گرم
آرد	۱ قاشق
بنشن*، شب خیسانده	۲ پیمانه
سبزی*، ساطوری درشت	۱ کیلو
زرد چوبه	۲-۱ قاشق م
کشک، ساییده	۲ پیمانه
پیاز داغ (← ۶۱۱)	
نعناداغ (← ۶۱۱)	
سیرداغ (← ۶۱۲)	
فلفل داغ (← ۶۱۲)	
روغن	
نمک و فلفل	

* نخود، لوبیا قرمز، لوبیا چیتی، عدس.

* اسفناج، تره، جعفری، گشنیز. مقدار اسفناج ۲-۳ برابر است.

گاهی برگ چغندر هم اضافه می شود.

بنشن را با ۲ لیتر آب در دیگ جاداری بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۲ ساعت بپزید. در پایان ساعت اول زرد چوبه را با کمی نمک و فلفل اضافه کنید.

پس از پختن بنشن سبزی را اضافه کنید و ۱۰-۱۲ دقیقه بپزید. سپس آتش را تیز کنید و رشته را کم کم اضافه کنید.

پس از آن که رشته نرم شد، آش را چند دور آهسته بگردانید. آنگاه آرد را در ۱ پیمانه آب سرد حل کنید، در آش بریزید و هم بزنید. (آش رشته را باید آهسته هم زد تا رشته پاره نشود.) آش را کم کنید و ۳۰-۳۵ دقیقه بپزید تا آش جا بیفتد. (نشانه جا افتادن آش رشته آن است که لعاب رقیق

روی آن پایین می‌رود و آش کمابیش یک دست می‌شود. اگر آش سفت باشد، در این موقع می‌توانید کمی آب جوش اضافه کنید و بگردانید.

اکنون می‌توانید برای کسانی که آش رشته را ساده یا با سرکه می‌خورند مقداری آش بردارید، سپس کشک را در دیگ اصلی بریزید و هم بزنید. (چند قاشق کشک برای آرایش ظرف‌های آش نگه دارید.) همین که آش به جوش آمد آتش را خاموش کنید.

هنگام کشیدن، روی هر ظرف را با یکی دو قاشق کشک و سیرداغ و پیازداغ و نعناداغ و فلفل داغ آرایش کنید.

گاهی برای آرایش یک ملاقه قیمة ساده (← صفحه ۸۵۰) هم در کنار سیرداغ و پیازداغ روی ظرف آش رشته می‌دهند.

آش رشته (۲). (آذربایجان)

۶-۷ کاسه



رشته	۲۰۰ گرم
بنشن*، شب خیسانده	۲ پیمانه
سبزی*، ساطوری	۱ کیلو
آلو بخارا، خیسانده	۱ پیمانه
برگه زرد آلو، خیسانده	۱ پیمانه
مغز گردو، نیم کوب	۱ پیمانه
رب گوجه فرنگی	۲-۱ قاشق
نعناداغ (← ۶۱)	
نمک و فلفل	

* نخود، لوبیا سفید، لوبیا قرمز، عدس.

* تره، جعفری، اسفناج.

بنشن را از روی دستور آش رشته (۱) (← صفحه ۶۳۱) بار کنید و یک ساعت بپزید. سپس اندکی نمک اضافه کنید و بپزید تا بنشن نرم شود. پس از پختن بنشن، سبزی و خشکبار را با مغز گردو و رب گوجه فرنگی روی بنشن بریزید.

یک لیتر آب جوش اضافه کنید و آش را باز به جوش بیاورید. آنگاه رشته را بریزید و آش را با قاشق چوبی بگردانید تا رشته‌ها به هم نچسبند. آتش را کم کنید و ۶۰-۷۰ دقیقه بپزید. گاهی هم بزنید تا آش ته نگیرد. پس از آن که آش جا افتاد، اندکی فلفل بپاشید و بردارید. روی آش را با نعناداغ آرایش کنید.

به جای آلو بخارا می‌توان آلوچه و آلوسیه هم به کار برد.

آش رشته (۳) • (آذربایجان)

۶-۷ بشقاب



رشته	نیم کیلو
آب قلم (← ۳۴۹)	۳ پیمانه
سیر، کوبیده	۵-۶ پر
لوبیا چشم بلبلی، خیسانده	۲ پیمانه
نعنای خشک، کف مال	۱ قاشق
سرکه	۱ پیمانه
نمک	

لوبیا را با یک لیتر آب و کمی نمک روی آتش ملایم بار کنید و ۱ ساعت بپزید. آب قلم را به لوبیا اضافه کنید و به جوش بیاورید.

رشته را کم کم در دیگ بریزید و آهسته بگردانید؛ دقت کنید رشته‌ها به هم نچسبد و پاره نشود. آش را باز به جوش بیاورید و ۱۰-۱۲ دقیقه بپزید. نعنای خشک را روی آش بریزید، هم بزنید و بردارید. سیر را توی سرکه بریزید. آش را با سیر و سرکه — یا با سرکه خالی — سرسره بگذارید. به این آش می‌توان تا نیم کیلو کوفته سرگنجه‌شکی (← صفحه ۶۱۳) اضافه کرد.

آش رشته (۴) • (ترکیه)

۶-۷ بشقاب



رشته	۲۰۰ گرم
آب قلم (← ۳۴۹)	۶ پیمانه
پیاز، خرد کرده	۱
عدس، ریگ شور	۲ پیمانه
کرفس با برگ نازک، ساطوری	۱ بسته
گوچه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده	۲-۳
کره	۲-۳ گردو
نعناداغ (← ۶۱۱)	۱-۲ قاشق
پیازداغ (← ۶۱۱)	
نمک	

عدس را در ۱ لیتر آب با کمی نمک روی آتش ملایم بار کنید و ۱ ساعت بپزید. کره را در دیگ جاداری روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد، کرفس را

بریزید و ۲-۳ دقیقه تفت بدهید، سپس گوجه فرنگی را بریزید و ۲-۳ دقیقه دیگر تفت بدهید. آب قلم و عدس پخته را، با آب آن، اضافه کنید و دیگر را روی آتش تیز هم بزنید تا به جوش بیاید، سپس آتش را کم کنید، در دیگر را ببندید و ۳۰-۴۰ دقیقه بپزید. آب و نمک آش را اندازه کنید. رشته را خرد کنید، در دیگر بریزید و هم بزنید. ۱۵-۲۰ دقیقه روی آتش کم بپزید. ظرف آش را با پیاز داغ و نعناداغ آرایش کنید.

◀ به جای آب قلم می‌توان آب مرغ یا آب ساده به کار برد.

آش خیار (ملایر)

۵-۶ نفر



۲ پیما	بلغور خام، خیسانده
۲۵۰ گرم	خیار چنبر، خرد کرده
نیم کیلو	گوشت دنده گوسفند، با استخوان
۱	پیاز، چارقاچ
۱	پیاز درشت، ساطوری
۱ پیما	عدس، ریگ شور
۱ قاشق م	زرد چوبه
	نعناداغ (← ۶۱۱)
	سیرداغ (← ۶۱۲)
	نمک و فلفل
	روغن

گوشت را با پیاز چارقاچ، ۴ پیما آب، زرد چوبه و اندکی نمک و فلفل روی آتش تیز بار بگذارید، کف گوشت را بگیرید، آتش را کم کنید، در دیگر را ببندید و ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم عدس را اضافه کنید.

بلغور گندم را با ۶ پیما آب در دیگر دیگری بار بگذارید و روی آتش ملایم ۳ ساعت بپزید. هم بزنید تا ته نگیرد؛ سپس بکوبید.

۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز ساطوری را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد، سپس با قاشق سوراخ دار بردارید و در دیگر گوشت بریزید.

گوشت را استخوان بگیرید، با عدس بکوبید، با آب در دیگر بلغور گندم بریزید و هم بزنید. روغن را باز داغ کنید و خیار را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید، سپس بردارید و در دیگر آش خالی کنید. آش را روی آتش ملایم هم بزنید تا جا بیفتد.

هنگام کشیدن ظرف آش را با نعناداغ و سیرداغ آرایش کنید.

«آش بادنجان (ملایر): به جای خیارچنبر بادنجان پوست گرفته و حلقه حلقه به کار برید.
«آش کدو سبز: به جای خیار چنبر کدو سبز به کار برید.

آش ماست با (بروجرد)

۴-۵ نفر



۱ پیمانه سر خالی	بلغوره، خام، خیسانده
۳-۲	پیاز، چارقاق
نیم پیمانه	نخود، خیسانده
نیم پیمانه	لوبیا سفید، خیسانده
۱ کیلو	اسفناج، ساطوری
۲ پیمانه	کشک ساییده
	پیاز داغ (← ۶۱۱)
	نعناداغ (← ۶۱۱)
	نمک

▼ «با» همان آش است، بنابراین «ماست با» یعنی آش ماست؛ ولی مردم بروجرد برای محکم کاری این را «آش ماسوا» (آش ماست با) می نامند. همچنین آن را با کشک درست می کنند. البته ماست با را با ماست چکیده هم می توان درست کرد، چون کشک چیزی جز ماست پخته و خشک کرده نیست.

نخود و لوبیا را در ۵-۶ پیمانه آب روی آتش تیز بگذارید و به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۲ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم اندکی نمک بریزید. بلغور را با ۳-۴ پیمانه آب و پیاز چارقاق در دیگ جاداری روی آتش ملایم بگذارید و ۲ ساعت بپزید. در پایان ساعت اول اندکی نمک بریزید. چند بار هم بزنید تا ته نگیرد. نخود و لوبیای پخته را با آب در دیگ بلغور بریزید و هم بزنید. اسفناج را اضافه کنید. در دیگ را باز بگذارید تا آش جا بیفتد، سپس کشک را اضافه کنید، نمک آش را اندازه کنید و همین که آش باز به جوش آمد بردارید. ظرف آش را با پیازداغ و نعناداغ آرایش کنید.

آش دوغ (آذربایجان)

۶-۷ بشقاب



۱ کیلو	ماست گوسفندی
۱ پیمانه	برنج

۲ تخم مرغ

نیم کیلو سبزی*، ساطوری

نیم پیما نه آرد

فلفل سیاه، زبر

نمک

* نعنا، ترخون، گشنیز، جعفری و چند برگ کاهو.

آرد را در ۱ پیما نه آب حل کنید. ماست را هم بزنید و توی دیگ جاداری بریزید. آرد حل شده را با ماست مخلوط کنید. تخم مرغ را در کاسه بشکنید، با یک ملاقه از ماست بزنید، در دیگ بریزید و هم بزنید. برنج و سبزی را با ۵-۶ پیما نه آب و کمی نمک روی ماست بریزید و هم بزنید. دیگ را روی آتش ملایم بگذارید و آش را با قاشق چوبی آهسته بگردانید تا به جوش بیاید، سپس بگذارید دیگ با در باز حدود ۱ ساعت ریز جوش بزند. گاهی هم بزنید تا ته نگیرد. سپس آب و نمک آش را اندازه کنید و بکشید. ظرف آش را با فلفل سیاه آرایش کنید.

◀ این آش را معمولاً در زمستان داغ و در تابستان سرد می‌خورند.

◀ این آش را در آذربایجان دوغا هم می‌نامند. کلمه دوغا به احتمال قوی همان «دوغاش» (دوغ آش) یا شاید هم «دوغ با» بوده است.

آش یخ (آذربایجان)

۷-۸ بشقاب



۱ کیلو ماست

۲ پیما نه برنج

۲-۳ پر سیو، کوبیده

۱ کیلو سبزی*، ساطوری

یخ

نمک و فلفل

* تره، جعفری، ترخون، گشنیز و برگ چغندر.

▼ منظور از آش یخ این نیست که آن را با یخ می‌پزند؛ مردم آذربایجان، که این آش را در روزهای گرم تابستان درست می‌کنند، این قدر عقل شان می‌رسد که یخ را پس از خنک شدن آش در آن بیندازند؛ با این حال آن را آش یخ می‌نامند.

سبزی و برنج را با ۶ پیما نه آب و کمی نمک و فلفل در یک دیگ بریزید و روی آتش تیز

به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید و بگذارید دیگ با در نیمه‌پاز حدود یک ساعت ریز جوش بزنند. گاهی هم بزنید و اگر لازم باشد کمی آب جوش اضافه کنید؛ آش باید به سفتی شیربرنج از کار درآید. ۵-۶ دقیقه پیش از برداشتن سیر را در آش بریزید و بگردانید. آش خنک شده را در یخچال نگه دارید. هر ملاقه از این آش را با دو ملاقه ماست مخلوط کنید و یخ در آن بیندازید.

آش لُخْشَک (خراسان)

۵-۶ بشقاب



۱۵۰ گرم	لُخْشَک (← زیر)
۳	پیاز، ساطوری
نیم کیلو	اسفناج
۲ پیمانه	کشک، ساییده
۱ قاشق م	زرد چوبه
۴-۳ قاشق	روغن
	نعناداغ (← ۶۱۱)
	زعفران
	نمک و فلفل

▼ لُخْشَک خمیر خشک شده‌ای است که فقط از حیث شکل بارشته تفاوت دارد، و مانند رشته در آش ریخته می‌شود.

لُخْشَک آماده را از بعضی خواربار فروشی‌ها می‌توان خرید، ولی درست کردن آن در خانه هم کار آسانی است. مقداری آرد را با کمی آب و اگر بخواهید یک دانه تخم مرغ خمیر کنید و ورز بدهید. خمیر باید نسبتاً سفت باشد و به دست نجسبند؛ اگر چسبید آرد اضافه کنید و ورز بدهید. خمیر را یک ساعتی بخوابانید، سپس چانه بگیرید و به نازکی تیغه کارد روی تخته پهن کنید. این لواش را به صورت نوارهایی به پهنای ۲ انگشت با کارد ببرید. سپس کمی آرد بپاشید و در سینی بگذارید تا خشک شود. سینی را می‌توانید یک ساعتی در فر گرم که در آن نیمه باز باشد بگذارید. در هر حال، لُخْشَک نیمه خشک را هم در آش می‌توان ریخت. نوارهای لُخْشَک را هنگام ریختن در آب جوش چند تکه کنید.

اسفناج را بشوید و با کمی آب روی آتش ملایم بار کنید تا بپزد — حدود ۲۰ دقیقه؛ سپس روی تخته کار ساطوری کنید و کنار بگذارید.

روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را ۳-۴ دقیقه در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد؛ سپس زرد چوبه را اضافه کنید. پس از یکی دو چرخ ۹ پیمانه آب اضافه کنید و روی آتش

تیز به جوش بیاورید. نمک و فلفل بزنید.

ورقه‌های لخشک را خرد کنید، در آب جوش بریزید و با قاشق چوبی بگردانید تا به هم نچسبند. آتش را پایین بکشید و بگذارید دیگ با در باز حدود نیم ساعت ریز جوش بزند. آنگاه اسفناج را اضافه کنید و آتش را بگردانید تا باز به جوش بیاید. بگذارید ۱۵ دقیقه دیگر ریز جوش بزند. پیش از کشیدن آتش را خاموش کنید تا آتش از جوش بیفتد، سپس کشک را اضافه کنید و بگردانید. مقداری از کشک را برای آرایش روی آتش نگه دارید. ظرف آتش را با چند قاشق کشک، نعنا داغ و زعفران آرایش کنید.

آتش بلغور به شیر (خراسان)



▼ بلغور به شیر را دام‌داران جنوب خراسان در فصل فراوانی شیر درست می‌کنند و برای زمستان که فصل کمیابی شیر است نگه می‌دارند. خراسانی‌ها از بلغور به شیر نوعی هلیم برای صبحانه درست می‌کنند.

این آتش را از روی دستور آتش ترخینه (← صفحه ۶۲۹) با بلغور به شیر درست کنید. ۴ برای درست کردن قرص بلغور به شیر ۱ کیلو بلغور گندم را با کمی نمک در ۲ لیتر شیر بریزید و روی آتش ملایم بگذارید. چند بار هم بزنید تا شیر کار برود و بلغور به صورت کته درآید. در دیگ را ببندید و ۲-۳ ساعت روی آتش بسیار کم دم کنید. سپس بردارید و بگذارید خنک شود. سپس به صورت قرص‌های کوچک درآورید و در سینی بگذارید تا خشک شود.

شله ماهی شور (دشتی و دشتستان فارس)

۵-۶ بشقاب



نیم کیلو	ماهی شور
۴ پیمانه	گندم، پوست کنده
۲	پیاز، ساطوری
۱ پیمانه	لوبیا چشم بلبلی
نیم کیلو	شوید، ساطوری
۲-۱ قاشق م	زرد چوبه
۲-۱ قاشق م	فلفل قرمز
نیم پیمانه	روغن
	نمک

▼ این شله مانند پتهی (← صفحه ۶۲۳) یکی از غذاهای دیرین مردم جنوب است که امروز

دارد فراموش می‌شود، یا شده است، چون که ماهی شور دیگر در جنوب کمتر به دست می‌آید.
 شله ماهی شور کمی از آش سفت‌تر است و به عنوان غذای اصلی خورده می‌شود، ولی می‌توان آن را شل گرفت و به صورت آش در آورد.
 ماهی شوری که در این شله به کار می‌رود البته ماهی صافی، شیر، غباد، یا گُباب (تُن) جنوب است، ولی از آنجا که تولید ماهی شور در جنوب تقریباً قطع شده است، ناچار باید ماهی شور شمال به کار برد.

گندم را بشوید و در ۳ لیتر آب و کمی نمک در دیگ جاداری با در نیمه باز روی آتش ملایم بار کنید تا بپزد — حدود ۲ ساعت. گاهی با قاشق چوبی هم بزنید تا ته نگیرد.
 لوییا را در ۱ لیتر آب و کمی نمک روی آتش ملایم بار کنید و ۱ ساعت بپزید.
 ماهی را چند لحظه روی شعله آتش بگردانید و پوست آن را بکنید، سپس روی تخته بیندازید، تیرپشت و خار آن را بکشید و گوشت آن را خرد کنید.
 روغن را در تابه داغ کنید. پیاز را در روغن تفت دهید تا کمی رنگ بگیرد. ماهی را با زردچوبه و فلفل قرمز روی پیاز بریزید و ۳-۴ چرخ بدهید، سپس بردارید و کنار بگذارید.
 شوید را در دیگ لوییا بریزید. اگر آب لوییا کم شده باشد، کمی آب جوش اضافه کنید و شوید را ۱۰-۱۵ دقیقه روی آتش ملایم بپزید.
 گندم را بدون آب با کفگیر بردارید و در دیگ دیگری با گوشت کوب بکوبید، یا نیم بیشتر آن را در مخلوط‌کن بگردانید تا صاف شود؛ سپس به دیگ اصلی برگردانید.
 اکنون لوییا و شوید را با آب و پیاز و ماهی را با روغن روی گندم بریزید و شله را روی آتش ملایم هم بزنید تا به جوش بیاید. آب و نمک و فلفل شله را اندازه کنید و بردارید.
 « برای آرایش ظرف شله می‌توانید یکی دو قاشق پیاز داغ روی آن بدهید.

شولی (یزد)



۵-۶ بشقاب

۱ پیمانه	آماج
۲	چغندر، فندقی
۲	پیاز، ساطوری
نیم پیمانه	لهه، خیسانده
۱ پیمانه	عدس، خیسانده
نیم کیلو	سبزی*، ساطوری
نیم پیمانه	سرکه
۱-۲ قاشق چ	زردچوبه

۷-۸ قاشق روغن

نعناداغ (← ۶۱۱)

نمک و فلفل

* تره، جعفری، برگ چغندر یا اسفناج.

▼ این همان آش شولی معروف یزد است که حق تقلید آن منحصر است به مردم یزد و پاره‌ای از اعقاب آن‌ها در شهرهای دیگر. در خود یزد گویا این آش را فقط میان ساعت‌های ۱۰ تا ۱۱ پیش از ظهر می‌خورند - برای تغییر ذائقه و باز کردن اشتهای ناهار، که سه چهار ساعت بعد صرف می‌شود. البته غیر یزدی‌ها ملزم به رعایت این مقررات نیستند.

خمیر این آش نوعی **أماج** است، که در **آش أماج** (← صفحه ۶۲۹) هم به کار می‌رود. برای درست کردن **أماج** یزدی، مقداری آرد را در یک الک پهن کنید، سپس دست‌تان را در یک کاسه آب بزنید و چند پشنگ ریز آب به آرد بپاشید و پس از چند لحظه آرد را الک کنید. دانه‌های خمیر را که در الک می‌ماند در یک سینی بریزید و آرد الک شده را به الک برگردانید و باز پشنگ آب بپاشید و الک کنید؛ تا به اندازه کافی **أماج** به دست آید. **أماج** را در آفتاب یا در فر گرم با در نیمه باز بگذارید تا خشک شود. دانه‌های درشت را کف مال و خرد کنید.

۳-۴ قاشق از روغن را در دیگ جاداری روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا سرخ شود. یک چهارم چغندر خرد کرده را با زرد چوبه روی پیاز داغ بریزید و ۳-۴ دقیقه بپرخانید. لپه و عدس را با ۱۲ پیمانه آب و کمی نمک اضافه کنید و دیگ را به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و لپه و عدس را ۷۰-۸۰ دقیقه بپزید.

اکنون آتش را کمی تیز کنید، **أماج** را خرد خرد در دیگ بریزید و با قاشق چوبی برگردانید تا دانه‌های آن به هم نچسبند، سپس سبزی و باقی مانده چغندر را اضافه کنید و آتش را پایین بکشید، همین قدر که دیگ با در باز ریز جوش بزند. ۴۵ دقیقه بعد سرکه را اضافه کنید، فلفل بپاشید و ۱۰-۱۵ دقیقه بعد بکشید. ظرف آش را با نعناداغ آرایش کنید و به خورندگان «خوش‌بو» (خوش باشید، بفرمایید) بزنید. (گاهی سرکه را سر سفره به شولی می‌زنند).

شولی شلغم (یزد)



در فصل شلغم، که از مهرماه آغاز می‌شود، مردم یزد شولی (← بالا) را با شلغم هم درست می‌کنند. دستور تهیه آن مانند شولی چغندر است، جز این که به جای چغندر شلغم به کار می‌رود. البته شلغم یزد و صفحات اطراف آن از لحاظ عطر و مزه چیز دیگری است. شما هم هرگاه توانستید شولی را با شلغم کویر درست کنید، وگرنه با همان شلغمی که در بازار فراوان است بسازید.

شله مرغ (هندی - انگلیسی)

۵-۶ نفر



۶ پیمانه	برنج، خیسانده
۱	مرغ، خرد کرده
۳-۴	پیاز، حلقه حلقه
۲-۱ پیر	سیر، کوبیده
۳ پیمانه	گشنیز، ساطوری
۱ قاشق م	فلفل سیاه، درسته
۵-۶ دانه	فلفل بهار، درسته
۱ قلم	زنجبیل
۱ قاشق م	زردچوبه
۳-۴ گردو	کره
	نمک

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز و سیر را در آن تفت بدهید تا پیاز بلوری شود. مرغ را اضافه کنید و بچرخانید تا سرخ شود. زردچوبه و فلفل سیاه و فلفل بهار و زنجبیل را با ۴ پیمانه آب جوش و کمی نمک اضافه کنید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و مرغ را ۳۰-۳۵ دقیقه بپزید.

آب مرغ را به ۹ پیمانه برسانید (اگر برنج را کته مانند می‌خواهید ۸ پیمانه کافی است) و به جوش بیاورید. برنج و گشنیز را اضافه کنید و یک دور زیر و رو کنید. نمک آب را اندازه کنید. پس از آن که آب به جوش آمد، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و شله را ۴۰-۴۵ دقیقه بپزید. « با چند رنگ چنتی و کمی نان تازه سرسفره بگذارید.

آش شله قلمکار (۱)

۴-۵ کاسه



نیم کیلو	گوشت با استخوان
۱	پیاز، چار قاج
۳	پیاز، حلقه حلقه
۱ پیمانه	ماش، ریگ شور
نیم پیمانه	عدس، ریگ شور
نیم پیمانه	نخود، خیسانده
نیم پیمانه	لوبیا چیتی، خیسانده

نیم پیمانه	لوبیا قرمز، خیسانده
نیم پیمانه	لوبیا چشم بلبلی
نیم پیمانه	برنج
نیم کیلو	سبزی*، ساطوری
۱ قاشق	نعنای خشک
۲-۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
۲-۱ قاشق م	زرد چوبه
۴-۵ قاشق	روغن
	نمک و فلفل

* شوید، تره، جعفری، ترخون و مرزه. مقدار شوید و تره ۲ برابر جعفری و ۴ برابر ترخون و مرزه است.

▼ **شله قلمکار** از مغذی‌ترین و خوش مزه‌ترین آش‌های ایرانی است. یک کاسه از این آش با یک تکه نان غذای کاملی است؛ نگارنده این آش را برای صبحانه زمستانی توصیه می‌کند. گوشت مناسب برای شله قلمکار گوشت دنده و سرسینه گوسفند است، که پس از پختن و کوبیدن ریشه ریشه می‌شود و آش را به اصطلاح «کش می‌آورد». گردن هم، با آن که این خاصیت را ندارد، گوشت لطیفی است و در هر آشی خوب می‌شود. در بنشن شله قلمکار دانه اصلی ماش است، که مقدار آن را معمولاً بیشتر می‌گیرند. پوست ماش قدری خشن است و معمولاً گرفته می‌شود. در گذشته تصور عمومی بر این بود که پوست خشن نخود و ماش برای دستگاه گوارش سنگین است؛ امروز غالب مراجع بهداشتی می‌گویند که این نوع پوست بنشن و الیاف (فیبر) گیاهی به طور کلی برای سلامت دستگاه گوارش مفید است. در هر حال، برای گرفتن پوست ماش نگاه کنید به صفحه ۶۲۱. پوست نخود را باید دانه دانه با دست گرفت.

همه بنشن را در دیگ جاداری روی آتش تیز به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۲ ساعت بپزید. در پایان ساعت اول کمی نمک بزنید. گوشت را با پیاز چارچاق و فلفل و زرد چوبه و کمی نمک در ۱ لیتر آب روی آتش ملایم ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم برنج را بشوید و با ۳ پیمانه آب جوش به گوشت اضافه کنید. پس از پختن گوشت استخوان آن را بکشید، با گوشت کوب بکوبید و کنار بگذارید. بنشن پخته و برنج را با کفگیر از آب بردارید و در یک دیگ خالی بریزید و با گوشت کوب بکوبید. (مخلوط کن، همزن برقی، یا چرخ هرکاره این کار را سریع‌تر و بهتر انجام می‌دهد، ولی اگر این کار را می‌کنید حدود یک سوم آن را چرخ نکرده در دیگ نگه دارید، و گرنه آش زیادی صاف درمی‌آید.) در این ضمن سبزی را هم در دیگ اصلی، که مقداری از بنشن با آب در آن مانده است،

بریزید و بگذارید روی آتش ملایم بپزد؛ سپس گوشت و بنشن کوبیده و آب گوشت را در دیگ اصلی بریزید و روی آتش ملایم با قاشق چوبی هم بزنید. نمک آش را اندازه کنید و اندکی فلفل سیاه پاشید. اگر آش به اندازه لازم شل نبود، کمی آب جوش اضافه کنید و هم بزنید. همین قدر که آش ۲-۳ جوش زد، جا افتاده و آماده کشیدن است.

روغن را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز حلقه حلقه را در آن تفت دهید تا طلایی شود. نعنای خشک را اضافه کنید و بردارید. ظرف آش را با این پیاز داغ آرایش کنید.

« چنان که ملاحظه شد، در این روش پختن شله قلمکار خطر ته گرفتن دیگ و در نتیجه ضرورت ایستادن پای اجاق و هم زدن به مدت دراز وجود ندارد. اما اگر بخواهید آش را به شیوه قدیم جا بیندازید، آن شیوه این است:

پس از پختن بنشن و گوشت و برنج، گوشت را می‌کوبید و همراه با برنج و سبزی در دیگ اصلی می‌ریزید، سپس پای دیگ می‌ایستید و آش را روی آتش ملایم آن قدر هم می‌زنید تا بیشتر دانه‌های بنشن و برنج در لعاب آش حل شود. از لحاظ مزه و منظره آش نتیجه هردو روش یکی است؛ تفاوت را کسانی احساس می‌کنند که پای‌شان مختصری استعداد واریس داشته باشد.

« هنگام کشیدن آش آن را هم بزنید، به طوری که قاشق ته دیگ را نتراشد، تا اگر دیگ ته گرفته باشد ته دیگ با آش مخلوط نشود.

آش شله قلمکار (۲) (مشهد)



۱۰-۱۲ نفر

سر سینه گوسفند، با استخوان	۱/۵ کیلو
پیاز	۵
ماش	۱ پیمانه
نخود، خیسانده	۱ پیمانه
لوبیا سفید، خیسانده	۱ پیمانه
لوبیا قرمز، خیسانده	۱ پیمانه
برنج گرده، خیسانده	۲ پیمانه
بلغور خام، خیسانده	۲ پیمانه
آرد	۳ قاشق
خسرودار (ریشه جوز)، ساییده	۲ قاشق
جوز بویا، ساییده	۱ قاشق
دارچین، ساییده	۱ قاشق
هل، ساییده	۱ قاشق
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق

۱ قاشق فلفل سیاه، ساییده
۱ پیمانه گلاب
روغن
نمک

از روی دستور آش شله قلمکار (۱) (← صفحه ۶۴۱) گوشت و بنشن را — به جز ماش — جداگانه با کمی نمک بار بگذارید. سپس ماش را پوست بگیرید (← صفحه ۶۲۱) و پس از نیم پز شدن بنشن اضافه کنید. پس از پختن ماش برنج را و پس از برنج بلغور و آرد را اضافه کنید و آش را روی آتش ملایم بپزید تا بلغور لعاب بدهد. آنگاه گوشت را استخوان بگیرید و کمی بکوبید و با آب آن به بنشن اضافه کنید و هم بزنید. سپس نمک آش را اندازه کنید، پیاز را در ۱ پیمانه روغن تفت بدهید و پس از آن که اندکی رنگ گرفت به آش اضافه کنید، سپس گلاب را با ادویه مخلوط کنید، روی آش بریزید و با کفگیر هم بزنید تا آش جابیفند.

« در مشهد آش شله قلمکار را با قیمه ریزه (← صفحه ۶۱۳) و لپه پخته و فلفل سیاه زیر هم آرایش می کنند.

آش نذری (گیلان)



این آش را از این جهت نذری می نامند که در پاره ای از خانواده های گیلان سالی یک بار به مناسبت نذر و به مقدار زیاد برای توزیع میان مستمندان و دوستان و خویشان درست می شود، ولی البته به مقدار کم هم می توان درست کرد. این آش مانند شله قلمکار (← صفحه ۶۴۱) تهرانی است و می توانید آن را از روی دستور آن آش و با همان مواد درست کنید، جز این که به بنشن آش نیم پیمانه لوبیا سفید و نیم پیمانه گندم پوست کنده و به سبزی آش یک اندازه اسفناج و برگ چغندر اضافه می کنید. ظرف آش را هم به جای نعنا داغ با کشک ساییده و پیاز داغ و قیمه ساده (← صفحه های ۶۱۱ و ۸۵۰) آرایش می کنند.

تتماج (ترکیه و ارمنستان)



۵ پیمانه ماست
۱۰۰ گرم رشته، خرد کرده
۱ پیاز درشت، خرد کرده
۲ تخم مرغ، زده
۲-۳ قاشق نعنا خشک، کف مال

۳-۲ گردو کره

نمک و فلفل

ماست و تخم مرغ را در دیگ بریزید و بزنید. روی آتش ملایم در یک جهت بگردانید تا به جوش بیاید. (تخم مرغ مانع دلمه بستن ماست می شود.) رشته را با ۲-۳ پیمانه آب اضافه کنید و بگردانید. نمک و فلفل بزنید. به جوش بیاورید و ۱۰ دقیقه روی آتش کم بپزید تا رشته نرم شود. کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا اندکی رنگ بگیرد. نعنا را اضافه کنید، یک چرخ بدهید و بردارید. آش را در قلع بکشید و با پیاز داغ و نعنا داغ (← صفحه ۶۱۱) آرایش کنید. داغ سر سفره بگذارید.

آش کُمای (نیشابور)



▼ کُمای سبزی خودرویی است که در اول فصل بهار در زمین های شمال کویر و جاهای مانند آن می روید و قطر ساقه آن به ۵-۱۰ سانتی متر و ارتفاع آن به ۱۰۰-۱۵۰ سانتی متر می رسد. این سبزی بوی بسیار تندی دارد که پس از پخته شدن ملایم می شود. مردم نیشابور و جنوب خراسان با کُمای آش و کوکو و بورانی درست می کنند، و برای آن خواص دارویی فراوانی قابل هستند.

در کتاب اسرار التوحید فی مقامات الشیخ ابی سعید، که به تصحیح دوست عزیز نگارنده استاد محمد رضا شفیعی کدکنی (انتشارات آگاه، تهران، ۱۳۷۶، صفحه های ۶۱ و ۶۲ جلد اول) منتشر شده، چنین آمده است که شیخ ابوسعید چند روزی به نیشابور می رود و آنجا داستان زیر پیش می آید:

در اول مجلس از شیخ سؤال کردند که اینجا بزرگی است او را استاد امام بلقاسم قشیری می گویند. می گوید که بنده به دو قدم به خدای رسد، شیخ چه گوید؟ شیخ گفت: «نی، ایشان چنین می گویند که بنده به یک قدم به خدای رسد.» پس مریدان استاد امام پیش استاد امام آمدند و این سخن بگفتند. استاد امام گفت: «نرسیدید که چه گونه؟» دیگر روز شیخ را سؤال کردند که دی گفتی که مرد به یک قدم به خدای رسد. شیخ گفت: «بلی، امروز همین گویم و تا قیامت همین گویم.» گفتند: «چه گونه، ای شیخ؟» گفت: «میان بنده و حق یک قدم است، و آن آن است که یک قدم از خود بیرون نهی تا به حق رسی. در جمله تو می نیوایی در میانه.» چون شیخ این سخن بگفت، بر در خانقاه طوافی آواز می داد: «کما و همه نعمتی!» شیخ گفت: «از آن مرد غافل بشنوی و به کار بندی. کم آید و همه شمایید!»

حالا خوانندگان از این داستان هرگونه عبرتی که بخواهند می توانند بگیرند. یکی از عبرت هایی که نگارنده گرفته این است که در زمان شیخ ابوسعید سبزی موسوم به «کما» یا «کُمای» را (که ظاهراً در آن روزگار «کُمای» تلفظ می شده است) طواف ها در کوچه های نیشابور می فروخته اند و آن را با همه

نعمت‌ها برابر می‌دانسته‌اند. این رسم گویا امروز برافتاده است، ولی خود سبزی‌کمای در زمین‌های اطراف نیشابور هنوز فراوان به دست می‌آید.

برگ‌های نازک و جوانه‌کمای را با مغز ساقه آن خرد کنید و بشوید، سپس همراه با کمی سبزی‌آش در آش رشته معمولی بریزید. ظرف آش را با کمی کشک و نعناداغ (← صفحه ۶۱۱) آرایش کنید. ← (برای درست کردن آش رشته نگاه کنید به صفحه ۶۳۱، و برای به دست آوردن سبزی‌کمای در فروردین ماه هر سال یک سفر به نیشابور بروید.)

آش گندم (۱) - (شمال ایران)

۶-۷ نفر



۳ پیمانه	گندم پوست‌کنده، شب‌خیسانده
۳ پیمانه	بنشن*، شب‌خیسانده
۱ کیلو	اسفناج، ساطوری
۵-۶ قاشق	پیازداغ (← ۶۱۱)
	روغن
	نمک

* نخود، لوبیا چیتی، عدس.

گندم را با ۱۰-۱۲ پیمانه آب و بنشن را با ۵-۶ پیمانه آب در دو دیگ روی آتش ملایم بگذارید و ۲ ساعت یا بیشتر بپزید تا گندم و برود و بنشن نرم شود. در پایان ساعت اول کمی نمک اضافه کنید. گندم را چند بار هم بزنید تا ته نگیرد، اگر لازم باشد کمی آب جوش بریزید. پس از پختن گندم آن را با گوشت کوب بکوبید (یا در مخلوط‌کن بگردانید).

۳-۴ قاشق پیازداغ را با کمی روغن در دیگ جاداری بریزید و دیگ‌های گندم و بنشن را روی آن خالی کنید. اسفناج را اضافه کنید، هم بزنید و ۳۰-۴۰ دقیقه دیگر روی آتش کم بپزید تا آش جا بیفتد. هنگام کشیدن، ظرف آش را با پیازداغ کنار گذاشته آرایش کنید.

← به آرایش این آش می‌توان نعناداغ و سیرداغ (← صفحه‌های ۶۱۱ و ۶۱۲) هم اضافه کرد.

آش گندم (۲)

۶-۷ کاسه



۳ پیمانه	گندم پوست‌کنده، شب‌خیسانده
۳-۴ پیمانه	آب قلم (← ۳۴۹)
نیم پیمانه	نخود، شب‌خیسانده

۲ پیمانه شوید و گشنیز، ساطوری

۲-۱ قاشق م زرد چوبه

۲-۳ قاشق نعناداغ (← ۶۱۱)

نمک

▼ آش گندم را مطابق سنت شبیه به آش جو درست می‌کنند، جز این که کشک به آن نمی‌زنند. در دستور زیر، به واسطه تصرف نگارنده، آش گندم با آش جو قدری تفاوت دارد.

نخود را با زردچوبه در ۱ لیتر آب در دیگ بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۲ ساعت بپزید. نیم ساعت پیش از پایان پخت سبزی را با ۲-۱ پیمانه آب جوش و اندکی نمک روی نخود بریزید و هم بزنید.

گندم را بشویید و در ۴ لیتر آب در دیگ جاداری با در نیمه‌باز روی آتش ملایم بگذارید و ۲ ساعت بپزید. گاهی با قاشق چوبی هم بزنید تا ته نگیرد. در پایان ساعت اول نمک بزنید. نیم بیشتر گندم پخته را، بدون آب، با کفگیر بردارید و در دیگ دیگری با گوشت کوب بکوبید یا در مخلوط‌کن بگردانید تا صاف شود، سپس به دیگ اصلی برگردانید. بنشن و سبزی پخته را روی گندم بریزید، آب قلم را اضافه کنید و روی آتش ملایم هم بزنید تا به جوش بیاید. پس از دو سه جوش بردارید. ظرف آش را با نعناداغ آرایش کنید.

◀ به جای آب قلم می‌توانید آب گوشت (← صفحه ۳۵۱) به کار ببرید؛ گوشت یخنی را هم بکوبید.

آش گندم (۳). (هندوستان)



۲ پیمانه گندم پوست کنده، شب خیسانده

۲ پیمانه بلغور خام، خیسانده

نیم کیلو گوشت با استخوان

۱ پیاز، چارقاج

۴-۳ پیاز، حلقه حلقه

۵-۶ پر سیر، کوبیده

۲ پیمانه گشنیز، ساطوری

۲ قاشق ادویه*، ساییده

۲-۱ قاشق م فلفل قرمز، ساییده

۱ پیمانه روغن

زرد چوبه

نمک

* تخم گشنیز، زیره، هل، دارچین، فلفل سیاه. مقدار تخم گشنیز را کمی بیشتر می گیرند.

▼ این آش خوش مزه با کمک پیاز داغ و ادویه شکل هندی به خود گرفته است، ولی تشخیص هویت حقیقی آن، که همان هلیم ایرانی باشد، زیاد دشوار نیست. در هر حال گوشت این آش را هم، مانند هلیم، باید از قلوه گاه یا دنده گوسفند انتخاب کنیم تا پس از کوبیدن ریش ریش شود و آش را «کش بیاورد». اگر چربی گوشت زیاد باشد، بهتر است از مقدار روغن کم کنیم. علت آن که در این آش هم گندم و هم بلغور به کار می رود این است که آش باید هم لعاب بدهد و هم دانه دار باشد. بنابراین اگر آش را برای صاف کردن در مخلوط کن یا چرخ هرکاره می گردانید، می توانید فقط گندم به کار برید و حدود یک سوم آش را چرخ نکنید تا دانه دار بماند.

گندم و بلغور را با ۳ لیتر آب و اندکی نمک در دیگ جاداری روی آتش ملایم بار کنید و ۲ ساعت بپزید تا لعاب بدهد. در دیگ را نیمه باز بگذارید. گاهی هم بزنید. هرگاه گندم کم آب شد، کمی آب جوش اضافه کنید. مقداری از گندم را در مخلوط کن بگردانید، یا با گوشت کوب بکوبید. گوشت را با پیاز چارقاچ در ۱ لیتر آب روی آتش تیز به جوش بیاورید. کف گوشت را بگیرید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۳ ساعت بپزید. در پایان پخت، گوشت باید کمتر از ۳ پیمانه آب داشته باشد؛ اگر آب زیاد باشد، در دیگ را بردارید و آتش را چند دقیقه تیز کنید. روغن را در یک تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز حلقه حلقه را در آن تفت بدهید تا سرخ شود. سیر و زردچوبه و فلفل قرمز را روی پیاز بریزید، ۱-۲ چرخ بدهید و بردارید. پیاز داغ و ادویه را با اندکی نمک در پایان ساعت دوم پخت گوشت به آن اضافه کنید. گوشت را در پایان پخت از آب در آورید و در بادیه بگذارید؛ پس از کشیدن استخوان ها با گوشت کوب بکوبید تا ریش ریش شود. گوشت کوبیده را با آب آن در دیگ گندم بریزید و بگردانید تا دیگ باز به جوش بیاید. گشنیز را اضافه کنید، آتش را کم کنید و بگذارید آش ۱۵-۲۰ دقیقه دیگر ریز جوش بزند. آب و نمک آش را اندازه کنید و بردارید.

غُلْغُل (شوشتر)



۸-۱۰ نفر

۷۵۰ گرم سردست گوساله، با استخوان
نیم پیمانه باقلای زرد
نیم پیمانه لوبیا چشم بلبلی
نیم پیمانه لوبیا قرمز، شب خیسانده

نیم پیمانه	عدس، شب خیسانده
نیم پیمانه	نخود، شب خیسانده
نیم پیمانه	گندم پوست کنده، شب خیسانده
۱ قاشق	فلفل قرمز، ساییده
۱ قاشق م	زرد چوبه
	نعناداغ (← ۶۱۱)
	سیرداغ (← ۶۱۲)
	گرد لیمو (← ۲۲۷)
	نمک و فلفل

بنشن و گوشت را در ۳ لیتر آب روی آتش ملایم بار کنید و ۲ ساعت یا بیشتر بپزید تا گوشت نرم شود. نیم ساعت پیش از پایان پخت اندکی نمک اضافه کنید. سپس گوشت را در آورید، استخوان بگیرید، بکوبید و به دیگ برگردانید. فلفل و زرد چوبه را اضافه کنید و باز روی آتش کم بپزید تا آش جا بیفتد. در قدح بکشید و با نعناداغ و سیرداغ و گرد لیمو آرایش کنید.

قلیه به و انار (شوستر)

۸-۱۰ فنجان



۷۵۰ گرم	سردست گوسفند، با استخوان
۳-۲	پیاز، چار قاج
۶-۵ پر	سیره، کوبیده
۳ پیمانه	بلغور خام
۱ پیمانه	برنج، خیسانده
۱ پیمانه	نخود، شب خیسانده
نیم کیلو	به، پوست گرفته، قاج قاج
۴ پیمانه	آب انار ملس
۳-۲ قاشق	شکر
	نعناداغ (← ۶۱۱)
	سیرداغ (← ۶۱۲)
	نمک و فلفل

▼ این قلیه در واقع نوعی آش انار است که درجه شیرینی اش می تواند متفاوت باشد. در مراسم عروسی مردم شوستر آن را قدری شیرین تر از معمول درست می کنند.

گوشت را با بلغور و برنج و پياز و سیر و ۲ لیتر آب و اندکی نمک و فلفل در یک دیگ و نخود را با ۱ لیتر آب در یک دیگچه جداگانه بار بگذارید. هر دو را ۲ ساعت یا بیشتر بپزید تا گوشت و نخود نرم شود. نیم ساعت پیش از پایان پخت گوشت را در آورید و استخوان بکشید، بکوبید و به دیگ برگردانید. شکر را در آب انار حل کنید و با به و نخود پخته در دیگ اصلی بریزید. بگذارید قلیه جا بیفتد. در قدح بکشید و با نعناداغ و سیرداغ آرایش کنید.

◀ گاهی مقداری مغز گردو هم به این قلیه اضافه می کنند.

پیرتقلی (پاره پوره) • (ارومیه)



۵-۶ نفر

۱ پیمانه	برنج
نیم پیمانه	بلغور خام، خیسانده
۱	پیاز، حلقه حلقه
۱	کلم پیچ کوچک، رشته رشته
۱ پیمانه	نعنا و جعفری، ساطوری
۱-۲ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
۱ پیمانه	شیره سماق (← ۶۱۷)
	نعنا داغ (← ۶۱۱)
	روغن
	نمک

۴-۵ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. برنج و بلغور را با ۶-۷ پیمانه آب و اندکی نمک اضافه کنید. روی آتش تیز به جوش بیاورید، آتش را کم کنید و نیم ساعت بپزید. سپس کلم را اضافه کنید، هم بزنید و نیم ساعت دیگر بپزید. نعنا و جعفری را با شیره سماق و فلفل اضافه کنید، هم بزنید، آب آش را اندازه کنید و بگذارید آش روی آتش ملایم جا بیفتد. هنگام کشیدن، ظرف آش را با نعناداغ آرایش کنید.

◀ به جای شیره سماق ۲-۳ قاشق رب گوجه فرنگی هم به کار می برند.

آش قلو



۵-۶ نفر

۲	تخم مرغ، زده
۴-۳	سیب زمینی، پوست گرفته، فندقی

- ۱ کیلو سبزی*، ساطوری
 ۵-۶ پیمانه شیر
 ۱ قاشق آرد
 ۱ قاشق م زرد چوبه
 نعناداغ (← ۶۱۱)
 پیازداغ (← ۶۱۱)
 نمک و فلفل

* نیم کیلو اسفناج، باقی شوید و تره و جعفری و گشنیز به یک اندازه.

۳-۴ پیمانه آب را در دیگ روی آتش تیز به جوش بیاورید، سبزی را در آن بریزید و ۲-۳ دقیقه بجوشانید.

سیب زمینی را با زردچوبه و اندکی نمک و فلفل اضافه کنید. آرد را در کمی آب حل کنید و در دیگ بریزید. بگذارید ۱۵-۲۰ دقیقه آهسته بجوشد.

شیر را در دیگچه دیگری به جوش بیاورید، در دیگ بریزید و ۵-۶ دقیقه بجوشانید. سپس تخم مرغ زده را کم کم به آش اضافه کنید تا به صورت گل های کوچکی در آید. همین که تخم مرغ سفت شد، بردارید. روی این آش را با نعناداغ و پیازداغ آرایش کنید.

◀ اگر بپرسید نام این آش از کجا آمده است، نگارنده پاسخی ندارد، جز این که شاید در اصل به جای شیر در این آش کشک (قروت) به کار می رفته است.

آش ترخون (مشهد)

۵-۶ بشقاب



- ۲ پیمانه بلغور خام، خیسانده
 نیم پیمانه برنج، خیسانده
 ۱ پیمانه نخود، شب خیسانده
 ۱ پیمانه لوبیا سفید، شب خیسانده
 ۱ پیمانه ماش، ریگ شور
 ۱ پیمانه عدس، ریگ شور
 نیم کیلو تره، ساطوری
 نیم کیلو ترخون، ساطوری
 ۲ پیمانه ماست گوسفند
 ۳-۴ پیاز، ساطوری

۱ قاشق م زرد چوبه
نیم پیمانه روغن
نمک و فلفل

بلغور را در ۶ پیمانه آب و اندکی نمک روی آتش ملایم بار بگذارید و پس از نیم ساعت برنج را اضافه کنید. نخود و لوبیا را در ۵-۶ پیمانه آب روی آتش ملایم بار بگذارید و ۲ ساعت بپزید. در پایان ساعت اول ماش و عدس را اضافه کنید، و در پایان ساعت دوم کمی نمک اضافه کنید؛ سپس بنشن پخته را روی بلغور و برنج بریزید و آب و نمک آش را اندازه کنید. پیاز را در روغن تفت بدهید تا رنگ بگیرد، سپس تره و ترخون را با پیاز سرخ کرده و اندکی نمک و فلفل و زرد چوبه به سایر مواد اضافه کنید و بگذارید تا آش جابیفند. ماست را سرسفره کنار ظرف آش بگذارید.

آش قَنَبید (قم)

۵-۶ بشقاب



۱ کیلو کلم قمری، پوست گرفته، فندقی
۳-۲ پیاز، ساطوری
۳-۲ پیمانه برنج، خیسانده
۱ قاشق چ فلفل قرمز، ساییده
۱-۲ قاشق چ زرد چوبه
روغن
نمک و فلفل

۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. کلم قمری را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. زرد چوبه و فلفل قرمز را اضافه کنید و ۳-۴ چرخ بدهید. سپس برنج را با ۶-۷ پیمانه آب و اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. در دیگ را ببندید و یک ساعت یا بیشتر روی آتش کم بپزید تا آش جابیفند. به این آش می‌توان ۲-۳ پیمانه آب قلم یا آب مرغ اضافه کرد.





فصل چهل و پنجم: شوربا

«با» گویا در اصل به معنای مطلق غذای پخته بوده است، و کلماتی مانند گندم با و ماست با و انار با، که هنوز هم در گوشه و کنار سرزمین‌های فارسی زبان به گوش می‌خورد یادگار دوره‌ای است که بیشتر غذاها به صورت آش پخته می‌شده‌اند (کلمه آشپزی هم البته یادگار همان دوره است). پس از به وجود آمدن غذاهایی مانند پلو و خورش به شکل غذای اصلی، کاربرد «با» به آنچه ما امروز آش می‌نامیم منحصر شده است. شوربای امروزی به معنای آش ساده و سبکی است که بنشن و چاشنی در آن کمتر به کار می‌رود و بیشتر به عنوان غذای ایام نقاهت یا سوپ پیش از غذای اصلی خورده می‌شود.

شوربا

۲-۳ کاسه کوچک

- | | |
|------------|-------------------|
| ۱ پیمانه | برنج، خیسانده |
| ۳ قاشق | لپه، خیسانده |
| ۱ | پیاز کوچک، چارقال |
| ۲-۱ پیمانه | سبزی*، ساطوری |
| ۱ قاشق چ | زرد چوبه |
| | نمک |



* تره، جعفری، گشنیز، و اسفناج یا برگ چغندر. مقدار اسفناج را معمولاً بیش از سبزی‌های دیگر می‌گیرند.

برنج و لپه را با زرد چوبه و پیاز و کمی نمک در یک لیتر آب روی آتش ملایم بار بگذارید. پس از نیم ساعت سبزی را اضافه کنید و هم بزنید. در دیگر را نیمه باز بگذارید و شوربا را نیم ساعت دیگر، بیشتر، روی آتش ملایم بپزید. گاهی، هم بزنید و اگر لازم شد کمی آب جوش اضافه کنید. به این شوربا می‌توان یک پیمانه آب قلم (← صفحه ۳۴۹)، آب مرغ (← صفحه ۳۵۱)،

آب تره بار (← صفحه ۳۴۷)، یخنی گوشت (← صفحه ۳۵۱)، یخنی مرغ (← صفحه ۳۵۱)، یا چند دانه کوفته سرگنجشکی (← صفحه ۶۱۳) اضافه کرد.

« به این شوربا می توان یک پیاله ماست، کمی آب لیمو، آب نارنج، یا سرکه چاشنی زد.

شوربای جوجه (۱)

۴-۳ بشقاب



۱	جوجه، پاک کرده
نیم پیما نه	برنج، خیسانده
۱	پیاز، چار قاچ
نیم پیما نه	جعفری یا گشنیز، ساطوری
۲-۱	هویج، خرد کرده
۱ قاشق چ	زرد چوبه
	نمک

▼ پیش ترها بسیاری از مردم عقیده داشتند و برخی هنوز هم دارند که گوشت جوجه مرغ و جوجه خروس از لحاظ مزه و خاصیت با هم تفاوت محسوسی دارند، و این آش را با جوجه خروس به ویژه برای روزهای بیماری و نقاهت درست می کردند.

امروز اشکال کار در این است که میان ماکیان کشته و پرنده ای که می خریم تشخیص خروس از مرغ آسان نیست. باید امیدوار بود جوجه ای که برای این شوربا انتخاب می کنیم خروس باشد. اگر شکم ماکیان خالی نشده باشد، خروس را از مرغ به این ترتیب می توان تشخیص داد که به دیواره کمرگاه خروس دو تخم سفید لوبیا مانند چسبیده است. بعضی از مردم گوشت خروس را «سرد» می دانند و به آن رغبتی ندارند.

جوجه را با پیاز و جعفری و هویج و زرد چوبه و کمی نمک در یک لیتر آب روی آتش ملایم بار کنید. پس از نیم ساعت برنج را اضافه کنید، هم بزنید و درِ دیگ را اندکی باز بگذارید. پس از حدود نیم ساعت دیگر جوجه را از دیگ بیرون بیاورید، استخوان هایش را بکشید و گوشتش را به دیگ برگردانید. آب و نمک شوربا را اندازه کنید، به جوش بیاورید و بردارید.

« گاهی، برای بیماری که خیلی ناتوان شده باشد، جوجه را با استخوان درهاون می کوبند و یک پیما نه آب جوش روی آن می ریزند، سپس درکیسه پارچه ای آب جوجه را می چلانند و روی شوربا می ریزند.

« به این شوربا می توان کمی آب لیمو یا آب نارنج یا آب گوجه فرنگی یا رب گوجه فرنگی چاشنی زد، یا ۱ قاشق مرباخوری زیره به آن افزود.

شوربای جوجه (۲)

۴-۵ بشقاب



- ۱ جوجه، پاک کرده
نیم پیمانه برنج، خیسانده
نیم پیمانه ماش، ریگ شور
۱ پیاز، چارقال
۲۵۰ گرم سبزی*، ساطوری
زرد چوبه
نمک

* تره، جعفری، گشنیز و اسفناج؛ به مقدار برابر.

ماش را در ۳ پیمانه آب بجوشانید، سپس ۳ پیمانه آب سرد اضافه کنید تا پوست ماش جدا شود. پوست ماش را با کفگیر بگیرید. برنج و پیاز و سبزی را با زرد چوبه و کمی نمک اضافه کنید و دیگ را به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید و در دیگ را اندکی باز بگذارید. گاهی هم بزنید. پس از نیم ساعت جوجه را اضافه کنید و روی آتش ملایم ۳۵-۴۰ دقیقه بپزید. آنگاه جوجه را از دیگ بیرون بیاورید، استخوان‌هایش را بکشید و گوشتش را به دیگ برگردانید. آب و نمک شوربا را اندازه کنید، به جوش بیاورید و بردارید.

حَسو (خراسان)

۳-۴ نفر



- ۶ پیمانه شیر
۳-۴ قاشق آرد
نمک و فلفل

▼ این شوربای ساده‌ای است که چوپان‌های نازک خور جنوب خراسان در چراگاه از شیر گوسفند برای خودشان درست می‌کنند و بدون فلفل و با نان می‌خورند. شما می‌توانید با شیر گاو درست کنید و به عنوان سوپ با فلفل و با قاشق بخورید. حسو به معنای غذای رقیق است، مانند حریره و شوربا. حسو نره می‌زد که بغرا کجاست که کشتند مسکین کاجی چو ماست

شیر را با اندکی نمک در دیگچه روی آتش ملایم بگذارید و آرد را کم کم روی آن بریزید و هم بزنید تا شیر به جوش بیاید و غلیظ شود. ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش ملایم بپزید، سپس در ظرف سوپ بکشید و روی آن کمی فلفل پاشید.

شوربای سیرابی (ترکیه)



۶-۷ بشقاب

۱ کیلو	سیرابی، پاک کرده
۳	زردۀ تخم مرغ
۵-۶ پر	سیر، کوبیده
۱-۲ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
یک سوم پیمانه	آرد
۳-۴ گردو	کره
نیم پیمانه	سرکه
۱-۲	لیمو
	نمک

▼ «اشکمبه چورباسی» (شوربای شکمبه یا همان سیرابی تهران) را معمولاً در شهر استانبول در دهه‌هایی می‌فروشدند، و می‌خورند، که - مانند کله‌پزی‌های ایران - کارشان فقط تهیه و فروش همین شورباست. ساعت کار این دهه‌ها هم از آخر شب تا اول آفتاب است. این شوربا را با سیرابی گوسفند یا گوساله درست می‌کنند؛ نگارنده سیرابی گوساله را توصیه می‌کند.

سیرابی را پس از شستن در دیگ جاداری در ۳-۴ لیتر آب با کمی نمک روی آتش تیز به جوش بیاورید. پس از نیم ساعت دیگ را در آب‌کش خالی کنید، سیرابی را آب بکشید و به دیگ برگردانید. این بار سیرابی را در ۲ لیتر آب روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ سیرابی را ببندید و ۴-۵ ساعت بپزید. هرگاه لازم باشد کمی آب جوش اضافه کنید، سپس سیرابی را با ۱ لیتر آب بدون چربی بردارید و کنار بگذارید تا کمی خنک شود.

سیرابی را روی تخته بیندازید، بافت‌های چربی آن را با کارد بگیرید، سیرابی را خرد کنید و با آبی که کنار گذاشته‌اید به دیگ برگردانید. دیگ را به جوش بیاورید و آتش را کم کنید.

۱-۲ گردو از کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و آرد را ۲-۳ دقیقه در آن تفت بدهید. یک پیمانه از آب سیرابی را کم کم به آرد اضافه کنید و تند تند هم بزنید. تابه را در دیگ خالی کنید. بگذارید محلول آرد ۱۵ دقیقه روی آتش کم بپزد و بوی خامی آن گرفته شود.

لیمورا آب بگیرید. زردۀ تخم مرغ و آب لیمورا در بادیه بریزید و با چنگال بزنید، سپس آن را کم کم در دیگ بریزید و هم بزنید. اگر شوربا زیاد غلیظ باشد کمی آب جوش اضافه کنید. (این شوربا باید به غلظت هلیم یا کمی شل‌تر باشد.)

کرۀ باقی‌مانده را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و فلفل قرمز را در آن کمی تفت بدهید. ظرف شوربا را با این فلفل داغ آرایش کنید. با سیر و سرکه و نمک و فلفل سر سفره بگذارید.

سیراب شیردان آتش واره



۱ دست	سیراب شیردان، سفید کرده، شسته
۲	پیاز، ساطوری
۷-۵ پر	سیر، رنبدیده
سه چهارم پیمانه	نخود
۱ پیمانه	بلغور گندم
۳	برگ بو
۱ قاشق چ	زرد چوبه
اندکی	جوز بویا، ساییده
	نمک و فلفل

▼ این طرز پخت سیراب شیردان، که به آتش بی شباهت نیست، بیشتر موافق طبع کسانی است که از بوی خاص سیراب شیردان ساده بیزارند و در عین حال نمی‌توانند از آن صرف نظر کنند.

سیرابی و شیردان را کاردکشی کنید و یک بار هم در جهت خلاف خواب پُرزهای آن کارد یا برس بکشید. سپس آن را بشوید و لعاب هزارلارا هر چه بیشتر با سرانگشتان بگیرید. آنگاه سیرابی و شیردان را لقمه لقمه کنید. به جز نمک همه مواد را در دیگ بریزید و روی آتش کم بگذارید یا ۶-۷ ساعت در آرام‌پز پزید. گاهی هم بزنید. در پایان پخت نمک را اضافه کنید.

◀ با لیموی تازه و زیره ساییده سر سفره بپريد.

◀ به جای بلغور گندم می‌توانید بلغور به شیر (صفحه ۶۳۸) به کار برید یا ۱-۲ قاشق آرد گندم را در نیم پیمانه شیر سرد حل کنید و ۱۵-۲۰ دقیقه قبل از برداشتن در دیگ بریزید.

شوربای شمالی وار (افغانستان)



۵-۶ نفر

۲ پیمانه	برنج، خیسانده
نیم کیلو	گوشت گوسفند با استخوان، خرد کرده
۴-۳	سیب زمینی، پوست گرفته، چارچاق
۵-۴	پیاز، حلقه حلقه
۳-۲ پر	سیر، کوبیده
نیم پیمانه	له
۵-۶	گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده

- ۳-۲ فلفل سبز یا قرمز تند، ساطوری
 ۱ قاشق تخم گشنیز، ساییده
 ۲ پیمانه گشنیز، ساطوری
 ۱ قاشق م زرد چوبه
 روغن
 نمک و فلفل

▼ این شوربای تند و تیز از ناحیه شمال افغانستان و نزدیک مرز پاکستان می آید، و به همین دلیل آن را «شمالی وار» می نامند. آن را بدون برنج و افزایش مقدار سیب زمینی هم درست می کنند، ولی گمان نگارنده این است که در اصل با برنج و بدون سیب زمینی بوده است.

نیم پیمانه روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. سیر را اضافه کنید و یک چرخ بدهید. گوشت را اضافه کنید و بچرخانید تا سرخ شود. لپه و برنج و گوجه فرنگی و فلفل قرمز و تخم گشنیز و زرد چوبه را با اندکی نمک و ۲ لیتر آب اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. در دیگ را ببندید، آتش را کم کنید و ۲ ساعت یا بیشتر بپزید تا گوشت نرم شود. نیم ساعت پیش از پایان پخت سیب زمینی و گشنیز را در دیگ بریزید. اگر آب کم شد کمی اضافه کنید.

◀ هنگام کشیدن، شوربایا را با فلفل سیاه ساییده آرایش کنید و داغ سر سفره بگذارید.

شوربای زیره



- ۱ پیمانه برنج، خیسانده
 ۱ قاشق زیره سیاه
 ۲ پیمانه آب مرغ یا آب گوشت (← ۳۵۱)
 پیاز داغ (← ۶۱۱)
 نمک

برنج را با اندکی نمک در ۴-۵ پیمانه آب روی آتش تیز به جوش بیاورید و کف آن را بگیرید. آتش را کم کنید، در دیگ را نیمه باز بگذارید و یک ساعت یا بیشتر بپزید تا برنج لعاب بدهد؛ سپس زیره و آب مرغ یا آب گوشت را اضافه کنید و ۱۰-۱۲ دقیقه دیگر روی آتش ملایم بپزید و در پایان نمک و آب آن را اندازه کنید. هنگام کشیدن روی آن را با پیاز داغ آرایش کنید.



فصل چهل و ششم: حریره

پتاژ کرم (potage crème) فرانسوی آب گوشت یا آب قلمی است که با پوره تره بار یا خمیر بنشن یا سس بشامل غلیظ شده و از صافی گذشته باشد؛ به این سوپ غالباً کمی خامه هم اضافه می‌شود. آنچه ما حریره بادام می‌نامیم چیزی جز نوعی پتاژ کرم نیست؛ بنابراین نگارنده از خوانندگان اجازه می‌خواهد که این نام (حریره) را در مورد سایر انواع پتاژ کرم هم به کاربرد.

حریره اسفناج

۶-۷ بشقاب

نیم کیلو اسفناج، پخته
۴ قاشق آرد
۲-۳ گردو کره
نمک



کره را در دیگ جاداری روی آتش ملایم داغ کنید. آرد را ۲-۳ دقیقه در کره تفت بدهید، سپس ۱ لیتر آب اضافه کنید، هم بزنید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید. اسفناج پخته را در مخلوط‌کن بگردانید تا صاف شود (یا بکوبید و از صافی بگذرانید). سپس در دیگ بریزید، نمک بزنید، و ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش کم بپزید. ظرف این حریره را می‌توان با ۲-۳ قاشق ماست یا خامه، یا مخلوطی از آن‌ها، آرایش کرد.

حریره باقلا

۶-۷ بشقاب

۱ کیلو باقلای سبز، دو پوست کرده
۶ پیما نه آب مرغ (← ۳۵۱)
۲ پیاز، ساطوری



- ۱ زرده تخم مرغ
 ۱ قاشق چ سبزی خشک*، کف مال
 ۱ پیمانه خامه
 ۳-۲ گردو کره
 نمک و فلفل
 * نعنا، مرزه و اندکی آویشن.

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز را در کره تفت بدهید تا بلوری شود. باقلارا با سبزی خشک و کمی نمک و فلفل روی پیاز بریزید و روی آتش ملایم ۳-۴ چرخ بدهید. آب مرغ را روی باقلا بریزید و به جوش بیاورید. در دیگ را ببندید و بپزید تا باقلا نرم شود. اکنون باقلارا از آب در آورید و بکوبید یا در مخلوط کن بگردانید، سپس از صافی بگذرانید و به دیگ برگردانید. باز به جوش بیاورید. آب و نمک و فلفل را اندازه کنید و ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش ملایم بجوشانید. هنگام کشیدن، زرده تخم مرغ را بزنید و با خامه مخلوط کنید، در حریره بریزید و بگردانید.

« می‌توانید یکی دو قاشق از خامه را نگه دارید و با آن ظرف حریره را آرایش کنید.
 « به جای آب مرغ می‌توان آب قلم یا آب ساده به کار برد.

حریره پیاز

۵-۶ بشقاب

- نیم کیلو پیاز، ساطوری
 ۳ پیمانه آب قلم (← ۳۴۹)
 ۲-۱ زرده تخم مرغ
 ۳ پیمانه شیر
 ۳ قاشق آرد
 ۳-۲ گردو کره
 نمک و فلفل



نیمی از کره را در دیگ جاداری روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز را در کره تفت بدهید تا بلوری شود، سپس آرد را اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه بچرخانید. شیر و آب قلم را با کمی نمک و فلفل اضافه کنید، هم بزنید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید، آنگاه آتش را کم کنید و بگذارید نیم ساعت بپزد. حریره را از صافی بگذرانید یا در مخلوط کن بگردانید و به دیگ برگردانید. دیگ را باز

به جوش بیاورید، نمک و فلفل حریره را اندازه کنید، و ۱۰-۱۵ دقیقه دیگر بپزید. هنگام کشیدن، زرده تخم مرغ را با یک ملاقه از حریره مخلوط کنید، در حریره بریزید و بگردانید. در ظرف بکشید، باقی کره را آب کنید و روی حریره بدهید.

◀ روی این حریره را می‌توانید با پیازداغ آرایش کنید.

حریره تره فرنگی

۶-۷ بشقاب



۲ پته	تره فرنگی، خرد کرده
نیم کیلو	سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده
۳ پیما	شیر
۲-۳ گردو	کره، آب کرده
	نمک و فلفل

تره فرنگی و سیب زمینی را با ۱ لیتر آب و اندکی نمک در یک دیگ بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید، آتش را کم کنید و ۵۰-۶۰ دقیقه بجوشانید.

تره فرنگی و سیب زمینی پخته را از آب بگیرید، در بادیه بکوبید و از صافی بگذرانید یا در مخلوط‌کن بگردانید و به دیگ برگردانید. شیر را اضافه کنید، نمک و فلفل حریره را اندازه کنید، و ۱۰-۱۲ دقیقه دیگر بپزید. در ظرف سوپ بکشید و کره آب کرده را روی آن بدهید.

حریره شلغم (۱)

۶-۷ بشقاب



نیم کیلو	شلغم، پوست گرفته، خرد کرده
نیم کیلو	سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده
۲-۳ قاشق	جعفری، ساطوری
۱ پیما	خامه
	نمک و فلفل

شلغم و سیب زمینی را با ۹ پیما آب و اندکی نمک در دیگ بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۴۰-۴۵ دقیقه بپزید.

شلغم و سیب زمینی را از آب بگیرید، در یک بادیه بکوبید و از صافی بگذرانید (یا در مخلوط‌کن بگردانید) و به دیگ برگردانید. حریره را باز به جوش بیاورید و نمک و فلفل آن را اندازه کنید. هنگام کشیدن، خامه را در حریره بریزید و بگردانید. ظرف حریره را با جعفری آرایش کنید.

حریره شلغم (۲) • (روسیه)

۴-۵ نفر



شلغم، پوست گرفته، رندیده	۳-۲
هویج، پوست گرفته، رندیده	۱
پیاز، ساطوری	۲
کرفس، ساطوری	۱ بسته
زرده تخم مرغ	۲
شیر	۲ پیمانه
آرد	نیم پیمانه
کره	۲ گردو
شوید، ساطوری	۱ قاشق
نمک و فلفل	

شلغم و هویج و کرفس را در دیگ بریزید، ۲ پیمانه شیر و ۶ پیمانه آب اضافه کنید و روی آتش ملایم نیم ساعت بپزید. بردارید و کنار بگذارید.

کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را ۴-۵ دقیقه در آن تفت بدهید تا بلوری شود. آرد را اضافه کنید و ۱ دقیقه تفت بدهید. ۲ پیمانه از آب دیگ را در تابه بریزید و روی آتش ملایم با قاشق چوبی هم بزنید تا غلیظ شود. تابه را در دیگ خالی کنید، مایه توی دیگ را با تهره بار پخته در مخلوط کن بگردانید و از صافی سیمی بگذرانید. به دیگ برگردانید، نمک و فلفل بزنید و روی آتش به جوش بیاورید. آتش را خاموش کنید. زرده تخم مرغ را بزنید و در حریره بریزید و بگردانید. در ظرف داغ کرده بکشید و شوید را روی آن پاشید.

حریره ذرت

۶-۷ بشقاب



ذرت خشک، شب خیسانده	۳ پیمانه
زرده تخم مرغ	۲
شیر	۶ پیمانه
خامه	۱ پیمانه
کره	۳-۲ گردو
جوز بویا، ساییده	۱ قاشق چ
نمک	

۲-۳ قاشق از ذرت را کنار بگذارید و باقی را در «یک دو سه» بگردانید تا خمیر صافی به دست آید. خمیر را در ۳ پیمانه آب حل کنید و از صافی بگذرانید.

ذرت صاف شده را با شیر و کره و اندکی نمک در دیگ بریزید و هم بزنید. دانه‌های ذرت را اضافه کنید، روی آتش ملایم به جوش بیاورید و ۲۰-۲۵ دقیقه بپزید. هم بزنید و مواظب باشید دیگ سر نرود. هنگام کشیدن، زرده تخم مرغ را بزنید و با خامه مخلوط کنید، در حریره بریزید و بگردانید.

ظرف حریره را با گردِ جوز بویا آرایش کنید.

حریره عدس

۶-۷ بشقاب



۴ پیمانه	عدس، ریگ شور
۱ لیتر	آب قلم (← ۳۴۹)
۱	پیاز، خرد کرده
۳-۴	هویج، خرد کرده
۳-۲ گردو	کره، آب کرده
	نمک و فلفل

عدس را با پیاز و هویج در ۱ لیتر آب روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۲ ساعت بپزید. هرگاه لازم بود اندکی آب جوش اضافه کنید. عدس را بکوبید یا در مخلوط‌کن بگردانید و از صافی بگذرانید. آب قلم را اضافه کنید، نمک و فلفل بزنید و ۱۵ دقیقه دیگر بپزید. در ظرف سوپ بکشید و کره آب کرده را روی آن بدهید.

حریره کدو حلوایی (۱)

۳-۴ بشقاب



نیم کیلو	کدو حلوایی، خرد کرده، پوست گرفته
۳ پیمانه	شیر
۴-۵ قاشق	کره
۱ قاشق م	دارچین، ساییده
	نمک و فلفل

کدو را در ۳ پیمانه آب و اندکی نمک روی آتش ملایم بپزید تا له شود، سپس از صافی بگذرانید یا در مخلوط‌کن بگردانید.

شیر را دردیگ روی آتش ملایم به جوش بیاورید. کدوی صاف شده را اضافه کنید و بگردانید تا شیر باز به جوش بیاید. نمک و فلفل حریره را اندازه کنید، آتش را کمتر کنید، و ۱۰-۱۲ دقیقه دیگر بپزید. ظرف حریره را با کره آب کرده و دارچین آرایش کنید.

« روی این حریره می‌توانید کمی گرد شکر هم بپاشید.

حریره کدو حلویایی (۲)

۶-۷ بشقاب



نیم کیلو	کدو حلویایی، خرد کرده، پوست گرفته
۳-۴	سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده
۴-۵ قاشق	رب گوجه فرنگی
۱-۲ قاشق چ	جوز بویا، ساییده
۱ پیمانه	خامه
۲-۳ گردو	کره، آب کرده
	نمک

کدو و سیب زمینی را با ۱/۵ لیتر آب و کمی نمک دردیگ بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید، دردیگ را ببندید و ۳۰-۴۰ دقیقه بپزید.

سیب زمینی و کدو را از آب بگیرید، در بادیه بکوبید، از صافی بگذرانید یا در مخلوط‌کن بگردانید و به دیگ برگردانید. رب گوجه فرنگی و جوز را اضافه کنید، نمک حریره را اندازه کنید، و ۱۰-۱۲ دقیقه دیگر بپزید. هنگام کشیدن، خامه را در حریره بریزید و بگردانید. حریره را در ظرف سوپ بکشید و کره آب کرده را روی آن بدهید.

حریره کرفس

۶-۷ بشقاب



۱ بسته	کرفس با برگ نازک، ساطوری
۹ پیمانه	آب قلم (← ۳۴۹)
۲ قاشق	آرد برنج
۲ قاشق	جعفری، ساطوری
۱	زردۀ تخم مرغ
۲-۳ گردو	کره، آب کرده
	نمک و فلفل

آب قلم را با کرفس در دیگ روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، دردیگ را ببندید و ۴۰-۴۵ دقیقه بپزید.

حریره را از صافی بگذرانید یا در مخلوط کن بگردانید و به دیگ برگردانید. آرد برنج را در ۱ پیمانه آب سرد حل کنید و دردیگ بریزید. حریره را باز به جوش بیاورید و آتش را کم کنید. نمک و فلفل بزنید و ۱۵ دقیقه دیگر بپزید. دردیگ باز باشد. هنگام کشیدن، یک ملاقه از حریره بردارید، زرده تخم مرغ را بزنید و با آن مخلوط کنید، دردیگ بریزید و هم بزنید. کره را اضافه کنید، حریره را چند لحظه بگردانید و بردارید. ظرف حریره را با جعفری ساطوری آرایش کنید.

◀ حریره را می توان با یک ظرف کروتن (← صفحه ۶۱۳) سرسفره گذاشت.

حریره کشک زرد (خراسان)

۲ نفر



۳-۲ قاشق کشک زرد (← ۳۱۸)

۲ پیاز، رنده

نعنا داغ (← ۶۱۱)

سیر داغ (← ۶۱۲)

روغن

نمک

۳-۲ قاشق روغن دردیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گرد کشک را اضافه کنید و ۱-۲ دقیقه تفت بدهید، سپس ۳ پیمانه آب اضافه کنید و روی آتش ملایم هم بزنید تا مایه کمی غلیظ شود. نمک حریره را اندازه کنید و بردارید. حریره را با نعنا داغ و سیر داغ آرایش کنید و داغ سرسفره بگذارید.

◀◀ حریره کشک زرد با قومه: به پیاز داغ حریره کشک زرد ۱ پیمانه قومه اضافه کنید. این غذا را با نان تریدی و پیاز خام سرسفره بگذارید. به جای قومه می توان قیمة ساده به کار برد.

◀ این حریره را می توان با فلفل داغ (← صفحه ۶۱۲) آرایش کرد.

حریره گل کلم

۶-۷ بشقاب



۱ کیلو گل کلم، خرد کرده

۲ زرده تخم مرغ

۲ قاشق جعفری، ساطوری

۳ قاشق آرد

۳-۲ گردو کوه، آب کرده

نمک و فلفل

چند گل ریز از گل کلم را کنار بگذارید. ۱/۵ لیتر آب با اندکی نمک روی آتش تیز به جوش بیاورید، گل کلم را در آن بریزید و باز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، چنان که دیگ با در باز ریز جوش بزند. گل کلم را نیم ساعت بپزید، سپس از آب بیرون بیاورید، بکوبید یا در مخلوط کن بگردانید و به دیگ برگردانید.

حریره را باز به جوش بیاورید. آرد را در یک لیوان آب حل کنید، در دیگ بریزید و بگردانید. گل‌های ریز کلم را در حریره بریزید و ۱۰-۱۵ دقیقه دیگر بپزید. نمک و فلفل حریره را اندازه کنید. هنگام کشیدن، زرده تخم مرغ را بزنید و با یک ملاقه حریره مخلوط کنید، در دیگ بریزید و بگردانید. حریره را در ظرف بکشید و کره آب کرده را روی آن بدهید. ظرف حریره را با جعفری آرایش کنید.

◀ به جای آب می‌توان آب قلم یا آب مرغ (← صفحه‌های ۳۴۹ یا ۳۵۱) یا شیر به کار برد؛ در این صورت حریره غلیظ‌تر و مایه‌دارتر می‌شود.

حریره لوبیا سفید

۶-۷ بشقاب



لوبیا سفید، شب خیسانده	۵ پیمانه
سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده	۴-۳
جعفری، ساطوری	۱ پیمانه
کره، آب کرده	۳-۲ گردو
نمک	

لوبیا سفید را در ۱/۵ لیتر آب روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۲ ساعت بپزید. در پایان ساعت اول سیب زمینی را اضافه کنید. لوبیا و سیب زمینی را از آب بگیرید، در بادیه بکوبید و از صافی بگذرانید یا در مخلوط کن بگردانید و به دیگ برگردانید و نمک بزنید. جعفری را اضافه کنید، و ۱۰-۱۲ دقیقه دیگر بپزید. در ظرف سوپ بکشید و کره آب کرده را روی حریره بدهید.

◀ می‌توان ظرف حریره را با نیم پیمانه پنیر سفت رندیده آرایش کرد.

◀ این حریره را با فلفل داغ (← صفحه ۶۱۲) هم می‌توان آرایش کرد.

◀◀ حریره لوبیا قرمز: از روی دستور حریره لوبیا سفید (← بالا) درست کنید، جز این که به جای لوبیا سفید لوبیا قرمز و به جای سیب زمینی پیاز به کار می‌برید.

حریره نخود سبز

۶-۷ بشقاب



۱ کیلو نخود سبز، پوست گرفته
 ۱ لیتر آب قلم (← ۳۴۹)
 ۱ پیما نه خامه
 نمک و فلفل

نخود سبز را با آب قلم و ۳ پیما نه آب و اندکی نمک در دیگ بار کنید و ۱۵-۲۰ دقیقه بپزید، سپس بکوبید، از صافی بگذرانید یا در مخلوط کن بگردانید و به دیگ برگردانید. نمک و فلفل حریره را اندازه کنید و باز به جوش بیاورید. هنگام کشیدن، خامه را اضافه کنید و هم بزنید؛ پیش از آن که باز به جوش بیاید بردارید.

حریره بادام (یزد)

۶-۷ بشقاب



۱ پیما نه برنج، خیسانده
 ۲ پیما نه بادام، مقشّر، کوبیده
 ۱ پیما نه جعفری، ساطوری
 نمک

▼ حریره بادام را در یزد معمولاً برای آدم بیمار، مخصوصاً کسی که دچار سرفه و سینه درد باشد، درست می کنند. ممکن است ارزش دارویی این حریره مورد تردید باشد، ولی آنچه مسلم است حریره ای است بسیار خوش مزه که نوعی احساس راحتی و بهبود هم به خورنده می دهد. از این رو نگارنده آن را برای آدم های صحیح و سالم هم تجویز می کند.

برنج را با مغز بادام و ۱۲ پیما نه آب و اندکی نمک در دیگ بریزید و ۵۰-۶۰ دقیقه روی آتش ملایم بپزید تا نرم شود و لعاب بدهد. گاهی هم بزنید. سپس جعفری را اضافه کنید و حریره را بگردانید تا باز به جوش بیاید. اگر لازم باشد کمی آب جوش بریزید. بگذارید ۱۵-۲۰ دقیقه دیگر حریره ریز جوش بزند. گاهی هم بزنید.
 نمک حریره را اندازه کنید و بردارید.

◀ داغ همراه با نمکدان و یک ظرف گرد شکر سرفه بگذارید.
 ◀ این حریره باید نسبتاً شل باشد. اگر آن را با شکر می خورید، کم نمک بگیرید تا شور و شیرین نشود، و گرنه خوش نمک بگیرید.

حریره آوکادو

۵-۶ نفر



۲	آوکادوی رسیده، پوست و هسته گرفته
۲ قاشق	آرد
۱ پیمانه	خامه
۱ پیمانه	ماست
۵-۶ قاشق	آب لیموی تازه
۱ قاشق چ	شکر
۳-۴ گردو	کره
	نمک و فلفل

کره را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و آرد را ۲-۳ دقیقه در آن تفت بدهید تا اندکی رنگ بگیرد. ۳ پیمانه آب اضافه کنید و هم بزنید تا مایه کمی غلیظ شود.

آوکادو را با خامه، ماست و آب لیمو در مخلوط‌کن بریزید و چند ثانیه بگردانید. این مخلوط را با شکر و اندکی نمک و فلفل در دیگچه بریزید و روی آتش ملایم هم بزنید تا داغ شود، ولی نجوشد. نمک و فلفل را اندازه کنید و بردارید.

« در ظرف سوپ بکشید و با نان خشک یا کروتن (← صفحه ۶۱۳) سرسره بگذارید.

« حریره آوکادو با آب یخنی: به جای آب آب گوشت یا آب مرغ (← صفحه ۳۵۱) یا آب تره بار (← صفحه ۳۴۷) به کار برید.

« به این حریره می‌توانید کمی سس فلفل قرمز (← صفحه ۵۸۱-۵۸۵) اضافه کنید.

حریره هویج

۷-۸ نفر



۴-۳	هویج، پوست گرفته، خرد کرده
۱	پیاز، ساطوری
۲-۱ پر	سیر، کوبیده
۱	سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده
۴-۳ قاشق	جعفری یا گشنیز، ساطوری
۱ پیمانه	خامه
۵ پیمانه	شیر
۴ قاشق	آرد
۱ قاشق چ	شکر

۳-۴ گردو کره

فلفل قرمز، ساییده

نمک

نیمی از کره را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز و هویج را ۳-۴ دقیقه در آن تفت بدهید. سیب زمینی و شکر را با اندکی نمک و نیم پیمانه آب اضافه کنید، در دیگچه را ببندید و ۱۵-۲۰ دقیقه روی آتش ملایم بپزید تا هویج و پیاز نرم شود. سپس دیگچه را در مخلوط کن خالی کنید، خامه را روی هویج و پیاز بریزید و چند ثانیه بگردانید.

باقی کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و آرد را در آن تفت بدهید تا اندکی رنگ بگیرد. شیر را داغ کنید، روی آرد بریزید و روی آتش کم هم بزنید تا مایه غلیظ شود.

مایه هویج و مایه آرد را در دیگ بریزید، شیر را با اندکی فلفل قرمز اضافه کنید و ۱۰-۱۵ دقیقه دیگر روی آتش ملایم هم بزنید تا داغ شود. جعفری یا گشنیز را اضافه کنید و هم بزنید.

« در ظرف سوپ بکشید و با نان خشک یا کروتن (← صفحه ۶۱۳) سر سفره بگذارید.

« حریره هویج و پاپریکا: به حریره هویج، هنگام مخلوط کردن دو مایه، کمی گرد یا خمیر پاپریکا (← صفحه ۲۲۵) اضافه کنید.

حریره توه بار

۶-۷ نفر



۱ پیمانه	تره فرنگی، خرد کرده
۱ پیمانه	هویج، پوست گرفته، خرد کرده
۴ پیمانه	سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده
۱ پیمانه	لوبیا سبز، خرد کرده
نیم پیمانه	جعفری، ساطوری
۱	فلفل دلمه‌ای، تخم گرفته، خرد کرده
۲-۱ پر	سیر، کوبیده
۱ پیمانه	خامه
۲-۳ گردو	کره
	نمک و فلفل

تره فرنگی، هویج، سیب زمینی، لوبیا سبز، فلفل دلمه‌ای، سیر و نیمی از جعفری را با اندکی نمک و ۳ پیمانه آب در دیگ بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۴۰-۴۵ دقیقه بپزید. بردارید و بگذارید کمی خنک شود.

تره بار پخته را با آب در مخلوط‌کن بریزید و چند ثانیه بگردانید تا صاف شود، یا از صافی سیمی بگذرانید، سپس به دیگ برگردانید. خامه و کره را با اندکی فلفل اضافه کنید و روی آتش ملایم هم بزنید تا حریره داغ شود، ولی نجوشد. آب و نمک و فلفل آن را اندازه کنید و بردارید. داغ در ظرف بکشید، با باقی جعفری آرایش کنید و سرفره ببرید.

فرنی

۳-۲ بیمار



آرد برنج	۵-۴ قاشق
شیر	۳ پیمانه
شکر	۵-۴ قاشق
هل و گلاب (← ۱۵۳۷)	۵-۴ قاشق

▼ فرنی غذای حریره ماندی است که در گذشته بیشتر برای بیماران درست می‌کردند و معمولاً داغ خورده می‌شد. نگارنده آن را، داغ یا سرد، به عنوان نوعی دسر بسیار سبک توصیه می‌کند.

آرد برنج را در ۳ پیمانه آب حل کنید و از صافی بگذرانید، سپس دردیگچه روی آتش ملایم به جوش بیاورید و ۱۵-۲۰ دقیقه بپزید. مرتب هم بزنید. شیر را اضافه کنید و هم بزنید. ۱۰-۱۵ دقیقه دیگر بپزید.

شکر و هل و گلاب را در مایه فرنی بریزید و روی آتش ملایم هم بزنید. پس از دو سه جوش بردارید.

◀ فرنی را گاهی بدون شکر درست می‌کردند و با شیره انگور یا عسل، یا بدون شیرینی و با اندکی نمک، می‌خوردند.

حریره سیب زمینی و عدس قرمز

۵-۴ نفر



سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده	نیم کیلو
عدس قرمز (← ۱۱۰۳)	۱ پیمانه
پیاز، ساطوری	۱
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق چ
فلفل قرمز، ساییده	۲-۱ قاشق چ
زردچوبه	۱ قاشق م
کره	۲ گردو

گشنیز، ساطوری

نمک

سیب زمینی و عدس را با ۶ پیمانه آب و اندکی نمک در دیگ بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید، در دیگ را نیم باز بگذارید و ۱ ساعت بپزید. سربکشید، هرگاه آب کم شد کمی آب جوش اضافه کنید.

کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. فلفل قرمز و زردچوبه و زنجبیل را اضافه کنید و یک چرخ بدهید. بردارید و در دیگ خالی کنید (احتیاط!) و هم بزنید.

مایه را از صافی سیمی بگذرانید یا در مخلوط کن بگردانید و به دیگ برگردانید و باز به جوش بیاورید. آب و نمک و فلفل حریره را اندازه کنید و بردارید. ظرف حریره را با گشنیز ساطوری آرایش کنید.

حریره آرتیشو (فرانسه)

۴-۵ نفر

۷-۸ آرتیشو، پاک کرده
۵-۶ پیمانه سس سفید (← ۵۷۸)
۲ پیمانه شیر
نیم پیمانه خامه

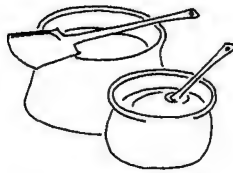
نمک و فلفل



آرتیشو را در آب فراوان و کمی نمک نیم ساعت یا بیشتر بپزید تا برگ های بیرونی آن به آسانی جدا شود. این برگ ها را جدا کنید و بیخ آرتیشو را خرد کنید.

آرتیشوی خرد شده را با سس سفید و ۱-۲ پیمانه آب در دیگ بریزید و روی آتش کم نیم ساعت بپزید، سپس له کنید و از صافی سیمی بگذرانید. به دیگ برگردانید، شیر را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و به جوش بیاورید. هنگام کشیدن خامه را اضافه کنید و هم بزنید. داغ سر سفره ببرید. ◀ این حریره را با یک ظرف کروتن (← صفحه ۶۱۳) تفت داده در کره سر سفره می گذارند.





فصل چهل و هفتم: هلیم

هلیم (که معمولاً در کتاب‌های آشپزی و روی تابلوهای هلیم پزی به غلط «حلیم» نوشته می‌شود) از فراورده‌های نفز آشپزی ایرانی است، که غالباً به عنوان صبحانه خورده می‌شود.

گوشت هلیم، مانند آبگوشت، همیشه از گردن، سرسینه، یا دنده گوسفند انتخاب می‌شود. دنده از این جهت ترجیح دارد که پس از پختن و کوبیده شدن ریش ریش می‌شود و هلیم را «کش می‌آورد». روشن است که گوشت هلیم را خرد نباید کرد، و گرنه رشته‌های آن کوتاه می‌شود.

بعضی از کدبانوها گوشت هلیم خانگی را بیش از اندازه می‌گیرند، و ظاهراً این را دلیل بر خوبی هلیم به شمار می‌آورند. واقعیت این است که با گوشت زیاد هلیم قدری گران‌تر تمام می‌شود، ولی بهتر نمی‌شود. همچنین، چربی زیاد هلیم را سنگین می‌کند و بهتر است گرفته شود.

گوشت هلیم خانگی را غالباً با مقداری نخود بار می‌گذارند، چون که نخود بوی زهم گوشت را می‌گیرد. نخود پخته را می‌توانیم در هلیم بریزیم یا کنار بگذاریم. نویسنده کتاب سفره اطعمه هلیم نخوددار را هلیم قزوینی و هلیم بی‌نخود را هلیم تهرانی می‌نامد.

هلیم را با گوشت مرغ یا گوشت بوقلمون هم درست می‌کنند، و حقیقت این است که هلیم بوقلمون امروز در تهران رایج‌تر به نظر می‌رسد. در هر حال، پختن و کوبیدن گوشت مرغ یا بوقلمون را از روی همان دستور گوشت گوسفند باید انجام داد، جز این که زمان پخت ممکن است کوتاه‌تر باشد.

گندم هلیم در گذشته با لُت خوردن صاف می‌شد؛ به این دلیل هلیم همیشه کمی دانه‌دار بود، و این از مشخصات هلیم به شمار می‌رفت. امروز با مخلوط‌کن و همزن برقی می‌توان هلیم را کاملاً صاف از آب درآورد. اگر بخواهید هلیم شما دانه‌دار باشد، کافی است مقداری از گندم پخته را چرخ نکنید، یا کمتر چرخ کنید. از طرف دیگر، اگر هلیم را کاملاً صاف می‌خواهید، می‌توانید به جای گندم پوست‌کنده بلغور خام به کار ببرید. برای گرفتن سبوس و دانه گندم از هلیم، باید گندم پخته و کوبیده یا چرخ کرده را، پیش از مخلوط شدن با گوشت، از صافی سیمی گذرانند.

هلیم را با روغن زرد داغ کرده و با دارچین ساییده، و در مشهد با قیمة لپه‌دار (← صفحه ۸۵۳) آرایش می‌کنند. پاشیدن شکر، و مقدار آن، به ذائقه خورنده بستگی دارد (برخی از خورندگان اندکی نمک را ترجیح می‌دهند). اگر روغن اعلا در دسترس نباشد، به جای آن کره آب کرده توصیه می‌شود.

هلیم

۱۰-۱۲ بشقاب



۷ پیمانه	گندم، پوست کنده، خیسانده
نیم کیلو	گوشت گوسفند با استخوان
۲ پیمانه	نخود
۱	پیاز، چارقال
	دارچین، ساییده
	کره، آب کرده
	شکر
	نمک

گوشت و نخود و پیاز را با اندکی نمک در ۶ پیمانه آب روی آتش تیز به جوش بیاورید، کف گوشت را بگیرید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۳ ساعت بپزید. گندم را با ۳ لیتر آب در دیگ جاداری بریزید، روی آتش ملایم بار بگذارید و ۳ ساعت بپزید. در دیگ را نیمه باز بگذارید. آتش به اندازه‌ای باشد که دیگ ریز جوش بزند، ولی سر نرود. گاهی هم بزنید. هرگاه آب کم شد کمی آب جوش اضافه کنید. گندم پخته را با گوشت کوب بکوبید یا در چرخ هرکاره بگردانید، سپس به دیگ برگردانید. گوشت را از آب بیرون بیاورید، و استخوان و رگ و ریشه‌هایش را بکشید؛ سپس آن را با گوشت کوب بکوبید تا ریش ریش شود (چرخ نکنید).

گوشت کوبیده و آب گوشت را، با نخود یا بدون نخود، در دیگ بریزید و با قاشق چوبی بگردانید تا دیگ باز به جوش بیاید. آب و نمک هلیم را اندازه کنید. هلیم چون معمولاً با شکر خورده می‌شود باید کم نمک باشد. اگر هلیم شل باشد آتش را کمی تیز کنید و هلیم را بگردانید تا سفت شود. ظرف هلیم را با کره آب کرده و دارچین ساییده آرایش کنید و همراه با یک ظرف شکر سر سفره بگذارید.

« هلیم بوقلمون: به جای گوشت گوسفند گوشت بوقلمون به کار برید.

« در برخی از شهرها، از جمله مشهد، معمولاً هلیم را با قیمة ساده یا قیمة لپه دار (← صفحه‌های ۸۵۰ یا ۸۵۳) و فلفل سیاه زیر آرایش می‌کنند؛ در این صورت شکر حذف می‌شود.

هلیم بادنجان



۵-۶	بادنجان، پوست گرفته، حلقه حلقه
نیم کیلو	گوشت با استخوان

۲ پیمانه عدس، ریگ شور، خیسانده

۱ پیاز، چارقاچ

۳ پیاز، خرد کرده

۲ پیمانه کشک، ساییده

نعناداغ (← ۶۱۱)

روغن

نمک

بادنجان را نمک بپاشید و نیم ساعت در آب کش بگذارید؛ سپس بشوید و خشک کنید. گوشت را با پیاز چارقاچ در ۶ پیمانه آب روی آتش تیز بار کنید، کف گوشت را بگیرید، در دیگر را ببندید، آتش را کم کنید و ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم عدس را اضافه کنید و اندکی نمک بزنید. در پایان پخت در دیگر را باز بگذارید تا گوشت اگر آب داشته باشد کار برود. سپس گوشت و عدس را با گوشت کوب بکوبید.

۴-۵ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و حلقه‌های بادنجان را در آن سرخ کنید. روغن را بر حسب ضرورت اضافه کنید.

اندکی آب اضافه کنید، در تابه را ببندید و ۲۵-۳۰ دقیقه روی آتش کم بپزید. سپس با کفگیر بردارید و کنار بگذارید.

پیاز خرد کرده را در روغن سرخ کنید، سپس روی بادنجان بریزید و با گوشت کوب بکوبید. دو مایه کوبیده را در بادیه بریزید، کشک را اضافه کنید و مخلوط کنید. (نگارنده مخلوط کن را برای این کار توصیه نمی‌کند، چون مواد کوبیدنی را بیش از اندازه صاف و نرم می‌کند.) ظرف هلیم بادنجان را با کمی کشک و نعناداغ آرایش کنید.

◀ کمی سیرداغ (← صفحه ۶۱۲) و گردوی کوبیده و یکی دو قاشق مرباخوری زعفران حل کرده در آب داغ را هم می‌توان به این آرایش اضافه کرد.

هلیم بلغور به شیر (خراسان)



۱ پیمانه بلغور به شیر (← ۶۳۸)

۱ پیاز، ساطوری

کره

نمک

۳-۴ گردو کره در دیگر روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود.

بلغور به شیر را با ۲ لیتر آب و اندکی نمک اضافه کنید و ۳۰-۴۰ دقیقه روی آتش ملایم بپزید تا به صورت هلیم در آید. گاهی هم بزنید که ته نگیرد. اگر لازم باشد کمی آب جوش اضافه کنید و هم بزنید. نمک هلیم را اندازه کنید و بردارید.

هلیم برنج (آشپزی دوره صفوی)

۵-۶ نفر



۳ پیمانه	آرد برنج
نیم کیلو	دندۀ گوسفند با استخوان
۱	پیاز، چارقال
۱	هویج، خرد کرده
	دارچین یا زیره، ساییده
	کره
	شکر
	نمک

از روی دستور هلیم (← صفحه ۶۷۳) درست کنید، جز این که به جای گندم آرد برنج به کار می‌برید. با دارچین یا زیره ساییده و کره و شکر سرسفره بگذارید.

پاریج



▼ پاریج (porridge) هلیمی است که امروز با جو پخته و خشک کرده در ظرف ۲۰ دقیقه آماده می‌شود. (اصل آن از اسکاتلند است؛ در گذشته تمام شب آن را در پاتیل لت می‌زده‌اند و صبح با شاخ قوچ - به جای قاشق - می‌خورده‌اند.) جو پخته این نوع هلیم در ایران هم تولید می‌شود.

یک دیگچه آب روی آتش ملایم به جوش بیاورید و جو پخته و خشک کرده را کم‌کم در آن بریزید و با دست دیگر هم بزنید. همین که آب باز به جوش آمد آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۱۰ دقیقه بپزید. سپس اندکی نمک بپاشید، هم بزنید، در دیگ را ببندید و بگذارید ۱۰ دقیقه دیگر روی آتش بسیار کم بجوشد.

پاریج را بر حسب سنت با خامه و نمک می‌خورند، اگرچه بسیاری از خورندگان به آن شکر هم می‌زنند. به جای آب می‌توان در پختن پاریج شیر به کار برد. در این صورت هنگام خوردن آن به خامه نیازی نیست.

◀ هلیم ایرانی به خوبی می‌تواند جانشین پاریج اسکاتلندی شود.



فصل چهل و هشتم: بُرش، اِسْچِی

بُرش (borsch)، که گاهی هم بُرشت نوشته می‌شود، مانند آبگوشت ایرانی در واقع سوپ پیش از غذا نیست، بلکه نوعی غذای زمستانی است که با یکی دو بُرش نان سیاه کامل می‌شود؛ اگرچه یک بشقاب بُرش رقیق به عنوان سوپ هم می‌تواند سرآغاز ناهار یا شام باشد.

بُرش یک جور نیست و به سرزمین روسیه هم محدود نمی‌شود؛ ترکیب آن از شهر تا شهر و فصل به فصل تفاوت می‌کند، و در کشورهای همسایه روسیه هم — به ویژه در روسیه سفید و اوکراین و لهستان — به اندازه خود روسیه رواج دارد.

بُرش همیشه داغ خورده می‌شود، و حتی برای آن که حرارت آن پس از کشیدن در ظرف زیاد پایین نیفتد، ظرف سوپ خوری و بشقاب‌ها را از پیش ۱۰-۱۵ دقیقه در فرِ داغ می‌گذارند.

در اینجا دستور سه جور بُرش — روسی، اوکراینی و قفقازی — برای نمونه ارائه می‌شود. در بُرش اوکراینی غالباً مقداری کالباس خشک یا سلامی دودی هم به کار می‌رود. در بُرشی که به عنوان سوپ خورده می‌شود می‌توان گوشت را حذف کرد و به جای آن آب قلم به کار برد.

برای بسیاری از مردم روسیه و اقوام همسایه آن‌ها بُرش یا اسچی (schi، سوپ یا آش) همیشه به معنای ناهار یا شام بوده است؛ به همین سبب این دو غذا در میان آن مردم تنوع فراوان پیدا کرده است (در این باره نگاه کنید به فصل نهم: آشپزی روسی، صفحه ۱۵۴). چند نمونه از بُرش و اسچی را در زیر می‌آوریم، ولی یادآوری می‌کنیم که هرکسی می‌تواند بنا بر تَره بارِ فصل و ذوق شخصی بُرش و اسچی خاص خود را تهیه کند.

بُرش (۱) • (روسیه)

۸-۱۰ بشقاب

نیم کیلو گوشت سردست گوسفند، خرد کرده
۱ لیتر آب قلم گاو (← ۳۴۹)
۱ پیاز، خرد کرده
۳-۲ پر سیر، کوبیده



نیم کیلو	کلم پیچ، رشته رشته
نیم کیلو	چغندر فرنگی، فندق
نیم کیلو	برگ چغندر، ساطوری
نیم کیلو	گوجه فرنگی، پوست گرفته، خرد کرده
نیم کیلو	شوید، ساطوری
۲ پیمانه	خامه و ماست، مخلوط
یک چهارم پیمانه	سرکه
۱	لیمو، ورقه ورقه
۲ پر	برگ بو
۲-۳ گردو	کره
	نمک و فلفل

کره را در دیگ جاداری روی آتش ملایم داغ کنید و سیر را ۱-۲ دقیقه در کره تفت بدهید، سپس گوشت را اضافه کنید و ۱۰-۱۲ دقیقه بچرخانید.

آب قلم را همراه با ۲ لیتر آب، سرکه، برگ بو، پیاز، کلم، چغندر، گوجه فرنگی، و لیمو در دیگ گوشت بریزید. نمک و فلفل بزنید و دیگ را روی آتش تیز به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۳ ساعت بپزید.

برگ چغندر را در دیگ بریزید، آب و نمک و فلفل بُرش را اندازه کنید و ۱۵ دقیقه دیگر بپزید. ۴-۵ دقیقه پیش از کشیدن بُرش شوید را اضافه کنید و هم بزنید. بُرش داغ را همراه با مخلوط خامه و ماست و یک سبد نان سیاه بریده سر سفره بگذارید. سعی کنید هوا هم سرد و یخ‌بندان باشد. «بُرش قارچ (روسیه): به جای گوشت ۱۰۰-۱۵۰ گرم قارچ به کار برید. قارچ را نیم ساعت پیش از برداشتن بُرش بریزید.

بُرش (۲). (اوکراین)

۱۲-۱۰، بشقاب



۱ کیلو	ماهیچه گوساله، خرد کرده
۱ کیلو	قلم گاو، شکسته
۱	پیاز، چارچاق
۱	پیاز، خرد کرده
۳-۴ پر	سیر، کوبیده
۲	گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
۳	هویج، فندق

۱	شلغم، فندقی
نیم کیلو	کلم پیچ، رشته رشته
۱	چغندر فرنگی، فندقی
۲ بته	تره فرنگی، خرد کرده
نیم کیلو	سیب زمینی، پوست گرفته، فندقی
۱ ساقه	کرفس، خرد کرده
۳-۲	خیارشور، نخودی
۲ پیمانه	خامه و ماست، مخلوط
۲ دانه	میخک
۲-۱ گردو	کره
	نمک و فلفل

۲ لیتر آب را در دیگ جاداری به جوش بیاورید و گوشت و قلم را در آن بیندازید. کف گوشت را بگیرید. سپس پیاز چارچاق و میخک را اضافه کنید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۳ ساعت بپزید.

کره را در دیگ دیگری روی آتش ملایم داغ کنید، پیاز خرد کرده و سیر را لحظه‌ای در کره تفت دهید، باقی تره بار را به جز گوجه فرنگی اضافه کنید و ۱۰ دقیقه بچرخانید، سپس گوجه فرنگی را با ۱ لیتر آب جوش در دیگ بریزید، در دیگ را ببندید و ۳۰-۴۰ دقیقه بپزید. قلم گاو و پیاز و میخک را از دیگ بیرون بیاورید و قلم را در دیگ بتکانید، سپس دیگ تره بار را روی گوشت خالی کنید. سیب زمینی را اضافه کنید، در دیگ را ببندید و ۳۰-۳۵ دقیقه دیگر بپزید. ۵ دقیقه پیش از کشیدن، خیارشور را بریزید و آب و نمک و فلفل بُرش را اندازه کنید. با مخلوط خامه و ماست و یک سبد نان سیاه بریده سر سفره بگذارید.

بُرش (۳). (آذربایجان)

۶-۷ بشقاب

۲ کیلو	قلم گاو، شکسته
۱	پیاز، خرد کرده
نیم کیلو	کلم پیچ، رشته رشته
نیم کیلو	هویج، خرد کرده
نیم پیمانه	برنج
۲ پیمانه	جعفری، ساطوری
نیم پیمانه	آب غوره



- ۲-۱ فلفل قرمز یا سبز
 ۳-۲ قاشق رب گوجه فرنگی
 ۲-۱ قاشق چ زردچوبه
 نمک و فلفل

قلم گاو را با ۳ لیتر آب در دیگ جاداری روی آتش تیز به جوش بیاورید و کف آن را بگیرید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت سوم تره بار و برنج را بازردچوبه و رب گوجه فرنگی و اندکی نمک و فلفل در دیگ بریزید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید و ۳۵-۴۰ دقیقه دیگر بپزید. در دیگ باز باشد. ۱۰-۱۵ دقیقه پیش از پایان پخت جعفری را اضافه کنید. پیش از کشیدن، قلم را بیرون بیاورید، روی تخته بتکانید، مغز قلم را له کنید و به دیگ برگردانید. آب غوره را اضافه کنید و هم بزنید.

اسچی یا سوپ کلم (روسیه)

۵-۶ نفر



- | | |
|---|----------|
| کلم پیچ، رشته رشته | ۱ کیلو |
| پیاز، حلقه حلقه | ۲ |
| هویج، پوست گرفته، خرد کرده | ۲ |
| کرفس، خرد کرده | ۲ ساقه |
| گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده | ۳ |
| سیب زمینی، پوست گرفته، چارچاق | ۳ |
| ماهیچه گوساله، یخنی کرده در ۶ پیمانه آب | ۱ کیلو |
| جعفری، ساطوری | ۱ قاشق |
| شوید، ساطوری | ۱ قاشق |
| فلفل سیاه | ۸-۷ دانه |
| آرد | ۱ قاشق |
| کره | ۲ گردو |
| خامه و ماست | |
| نمک | |

کلم را در دیگ آب جوش بریزید، پس از ۱ دقیقه در آب کش خالی کنید، زیر آب سرد بگیرید و کنار بگذارید. هویج و کرفس و سیب زمینی و گوجه فرنگی را با آب یخنی در دیگ بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید.

یک گردو از کره را در دیگ جاداری روی آتش ملایم داغ کنید، پیاز را ۵-۶ دقیقه در آن تفت بدهید، سپس کلم را اضافه کنید، چند دور بچرخانید و روی آتش ملایم ۱۵-۲۰ دقیقه بپزید (در دیگ نیمه باز باشد). اکنون آب یخنی و سیب زمینی را بردارید و کم کم اضافه کنید و نیم ساعت دیگر بپزید تا کلم رنگ بگیرد.

باقی مانده کره را در تابه کوچکی روی آتش ملایم داغ کنید و آرد را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. تابه را در دیگ خالی کنید، فلفل را با اندکی نمک اضافه کنید، هم بزنید و ۱۵-۲۰ دقیقه دیگر بپزید.

یک ظرف سوپ خالی را در فر بگذارید تا داغ شود. گوشت یخنی را خرد کنید و در ظرف بریزید. جعفری و شوید را روی گوشت بپاشید. سوپ را روی گوشت بریزید و داغ سرسفره بپزید. ظرف خامه و ماست را کنار سوپ بگذارید.

« اگر گوشت را پس از سوپ به عنوان دور اول غذا صرف می کنید، آن را ۲۰ دقیقه پیش از کشیدن سوپ در دیگ بیندازید، هنگام کشیدن درآورید و در ظرف جداگانه ای بگذارید. این گوشت را روس ها سر سفره می پزند.

بُرش سود (روسیه)

۴-۵ نفر



۲	چغندر رسمی، پوست گرفته، فندقی
۱	چغندر فونگی، پوست گرفته، فندقی
۱	هویج، پوست گرفته، فندقی
۱	خیار، پوست گرفته، فندقی
۱	تخم مرغ سفت، ساطوری
۱ قاشق	برگ دل کرفس، ساطوری
نیم پیمانه	خامه و ماست
۱ قاشق	شکر
۲-۱ قاشق	سرکه
	نمک و فلفل

چغندر را با سرکه و شکر در ۶ پیمانه آب روی آتش ملایم ۱ ساعت بپزید. پس از ۳۰ دقیقه اول هویج را اضافه کنید. بردارید و بگذارید خنک شود. ۲-۳ ساعت در یخچال بگذارید تا سرد شود. سپس تخم مرغ و خیار را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و در ظرف سرد کرده بکشید. خامه و ماست را روی سوپ بریزید و با برگ دل کرفس آرایش کنید.

« بُرش را می توانید با شوید یا جعفری ساطوری آرایش کنید.

بُرش تابستانی (روسیه)

۴-۵ نفر



چغندر، پوست گرفته، خلال	نیم کیلو
برگ چغندر، خرد کرده	نیم کیلو
سیب زمینی، پوست گرفته، فندقی	۳-۲
هویج، پوست گرفته، فندقی	۱
کرفس، خرد کرده	۱ ساقه
گوچه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده	۲-۱
پیازچه	۴-۳ بسته
میخک	۲-۱ دانه
برگ بو	۲-۱ پر
خامه و ماست	۱ پیمانه
نمک و فلفل	

چغندر و هویج را با ۶-۷ پیمانه آب دردیگ بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. آتش را کم کنید و ۱۰-۱۵ دقیقه بپزید. سپس برگ چغندر و سیب زمینی و گوچه فرنگی و پیازچه و کرفس و میخک و برگ بو را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و روی آتش ملایم ۱ ساعت بپزید تا بُرش جابیفند. هنگام کشیدن هر بشقاب بُرش را با ۱-۲ قاشق مخلوط خامه و ماست آرایش کنید.

اسچی سربازی (روسیه)

۶-۷ نفر



دندۀ گوساله	۱ کیلو
سوسیس (فرانکفوتر)، خرد کرده	۴
پیاز، ساطوری	۲
کلم پیچ، خرد کرده	۱ کیلو
سیب زمینی، با پوست، گردویی	۳
هویج، با پوست، خرد کرده	۲
شلغم، با پوست، گردویی	۱
کرفس، خرد کرده	۲ ساقه
شوید، ساطوری	۱ قاشق
جعفری، ساطوری	۱ قاشق
آرد	۱ قاشق

۱ پر برگ بو

۲ قاشق روغن

خامه و ماست

نمک و فلفل

گوشت را با ۸ پیمانه آب در دیگ جاداری روی آتش تیز به جوش بیاورید، کف گوشت را بگیرید و شوید و جعفری و برگ بورا اضافه کنید. آتش را کم کنید و ۲ ساعت در دیگ در بسته بپزید، سپس تره بار — به جز کلم — را اضافه کنید و ۱ ساعت دیگر بپزید. روغن را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را ۵-۶ دقیقه در آن تفت بدهید. سپس کلم را اضافه کنید و بچرخانید. ۲۰ دقیقه روی آتش کم بپزید. آرد را در کمی آب حل کنید و نیم ساعت پیش از پایان پخت با کلم و سوسیس و اندکی نمک و فلفل در دیگ بریزید و هم بزنید. با ظرف خامه و ماست سر سفره بگذارید.

اسچی سبز



۱ کیلو اسفناج، ساطوری

۳ پیمانه آب قلم یا آب گوشت (← ۳۴۹ یا ۳۵۱)

۱ پیاز، ساطوری

۱ قاشق آرد

آب لیموی تازه

روغن

نمک

اسفناج را با ۳-۴ پیمانه آب جوش در دیگ بریزید و چند دقیقه بجوشانید، همین قدر که رنگ آن تند شود. سپس کمی در کاسه مخلوط کن بگردانید و از صافی سیمی بگذرانید. ۲-۳ قاشق روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. آرد را اضافه کنید و کمی تفت بدهید. سپس اسفناج صاف کرده و آب قلم یا آب گوشت را با اندکی نمک اضافه کنید و ۱۵-۲۰ دقیقه روی آتش ملایم بپزید. ۳-۴ دقیقه پیش از برداشتن چند قاشق آب لیمو اضافه کنید و بچشید تا ترشی و نمک سوپ را اندازه کنید. اگر سوپ به اندازه کافی شل نباشد، اندکی آب جوش اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه بجوشانید. بردارید و در قدح سفید بکشید. ◀ این اسچی را می توان با خامه یا ماست زده و یک زرده تخم مرغ خام زده آرایش کرد.



فصل چهل و نهم: سوپ گرم

سوپ (soupe)، پُتاژ (potage)، بویی یون (bouillon)، کنسومه (consommé)، حریره (crème) — این چند کلمه گاهی باعث سرگشتگی خوانندگان (و بعضی نویسندگان) کتاب‌های آشپزی می‌شوند، زیرا که معنای آن‌ها، و در نتیجه تمایز میان آن‌ها، درست روشن نیست. بنابراین، پیش از وارد شدن در بحرِ سوپ باید تصور روشنی از مفهوم این اصطلاحات به دست آوریم.

سوپ یا پُتاژ، که در قرن‌های گذشته غذای رایج روستاییان اروپا بوده، عبارت بوده است از مقدار کمی گوشت یا مرغ یا ماهی که همراه با یکی دو جور تره بار یا سبزی، یا احياناً غله و بنشن، در مقدار نسبتاً زیادی آب پخته می‌شده است، و معمولاً نان زیادی هم در آن ترید می‌کرده‌اند. (این که بعضی از ما می‌گوییم ترید اختراع خاص ایرانی است، درست نیست؛ چیزی که هست، نانِ ما پس از ترید شدن هم شکل خود را کمابیش نگه می‌دارد، ولی نان اروپایی در سوپ داغ حل می‌شود و آن را به صورت نوعی آش در می‌آورد.) در هر حال، یک کاسه سوپ و چند بُرشِ نان غذای کاملی به شمار می‌رفته است. خوردن سوپ به عنوان دورِ اول از چند دور غذای متنوع رسم نسبتاً تازه‌ای است که در دو قرن اخیر، با فراوان شدن مواد غذایی و سرایت عادات‌های اعیان و اشراف به باقی جامعه، در مغرب زمین رایج شده است. امروز سوپ منحصر به سفره روستاییان نیست، بلکه غالباً در آغاز غذا به مقدار کم خورده می‌شود.

با این حال، دست کم در نظر مردم فرانسه، ریشه روستایی سوپ هنوز به آن چسبیده است، به طوری که بیشتر فرانسوی‌ها ترجیح می‌دهند به جای سوپ کلمه پُتاژ را به کار ببرند، که ظنین شهری دارد. واقعیت این است که پتاژ چیزی جز سوپ نیست، و چون سوپ به گوش ما ظنین روستایی و بدوی ندارد، یا اگر هم داشته باشد عیب آن محسوب نمی‌شود، می‌توانیم از کلمه «شیک» پتاژ صرف نظر کنیم. بنابراین ما در همه موارد کلمه رایج سوپ را به کار خواهیم برد. و اما سوپ بر چند نوع است:

بویی یون: هرگاه مقداری گوشت، مرغ، ماهی، تره بار، سبزی، یا ترکیبی از این‌ها را با کمی نمک در آب بجوشانیم، آن آب در اصطلاح آشپزی بویی یون («جوشانده») نام دارد، و نوشیدن یک فنجان از آن سرآغاز خوشایندی برای شام یا ناهار به شمار می‌رود. بویی یون رقیق و زلال

است و قاعدتاً چربی زیادی هم ندارد، اما گاهی با انداختن یک زرده تخم مرغ خام در فنجان بویییون آن را «تقویت» می‌کنند، و در واقع به صورت کنسومه در می‌آورند.
کنسومه: همان بویییون است، جزاین‌که با جوشاندن آن در دیگر در باز غالباً همراه با ماده غلیظ کننده‌ای مانند قارچ یا آرد برنج آن را مایه‌دارتر می‌کنند.

کرم، که همیشه با نام ماده اصلی سوپ همراه است — مانند کرم دوماثیس (ذرت) و کرم ثومارون (شاه بلوط) — ماده پخته‌ای است که سپس کوبیده یا در مخلوط‌کن گردانده شده و از صافی گذشته است. این ماده ممکن است در آب ساده یا در آب قلم، آب مرغ، یا آب ماهی پخته شده باشد. در هر حال نوشیدنی صاف و لطیفی است که معمولاً داغ و با قاشق خورده می‌شود. از آنجا که این سوپ با همان روند حریره بادام (← صفحه ۶۶۷) درست می‌شود، و همان لطافت حریره بادام را دارد، نگارنده کلمه حریره را به جای کرم پیشنهاد می‌کند و به خوانندگان گرمی توصیه می‌کند آن را به جای «کرم» فرنگی به کار برند. به این ترتیب کرم تومات را می‌توان حریره گوجه فرنگی و کرم ثومارون را حریره شاه بلوط نامید؛ تا چه پیش آید.

کلمه سوپ را با وجدان راحت می‌توان در زبان فارسی به کار برد، چون تحقیقات نگارنده نشان می‌دهد که اصل این کلمه به احتمال قوی از زبان‌های ایرانی گرفته شده است و کاربرد آن در زبان فارسی هم سابقه دیرینه دارد. لغت نامه‌های فرنگی می‌گویند که اصل کلمه soupe از زبان ژرمانیک آمده است، و می‌دانیم که این زبان با زبان‌های ایرانی هم ریشه است. از طرف دیگر، در کتاب شرح مشکلات دیوان انوری، تألیف ابوالحسن حسینی فراهانی به تصحیح دکتر محمد تقی مدرس رضوی (تهران، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۴۰ ← صفحه ۲۶۲) و برهان قاطع، تألیف محمد حسین بن خلف تبریزی (تهران، انتشارات امیرکبیر، ۱۳۵۷ ← صفحه ۱۱۸۳) می‌خوانیم که «سوب به ضم اول و سکون ثانی و بای فارسی [یعنی پ] به زبان خبوق از الکای خوارزم است آب را گویند، همچنان که پکنند... بر وزن سمند نان را، و سوپ و پکنند آب و نان است». انوری ابیوردی (قرن ششم هجری) این ترکیب را در این بیت به کار برده است: محنت سوپ و پکنند اوکه از بیخم بکند / طبع موزونم همی اندیشه ناموزون کند.

نخودآب (۱) • (تهران)

۴-۳ بشقاب

- | | |
|----------|------------------|
| ۱ پیمانه | نخود، شب خیسانده |
| نیم کیلو | ماهیچه گوسفند |
| ۱ | پیاز، چارقال |
| ۲-۱ قاشق | برنج، خیسانده |
| ۱ قاشق م | زیره |



۱ قاشق چ زردچوبه

نمک

▼ این آش یا سوپ را تا چند دهه پیش معمولاً برای بیمار بستری و نیازمند «تقویت» درست می‌کردند، ولی چون بیمار بد حال بود و اشتها نداشت، غالباً آدم‌های تندرست و سر پا آن را می‌خوردند.

نخود را با دست پوست بگیرید، سپس با پیاز و گوشت در ۱ لیتر آب روی آتش ملایم بار کنید و ۳ ساعت بپزید، تا ماهیچه یخی شود. در پایان ساعت دوم برنج را با زیره و زردچوبه و اندکی نمک اضافه کنید.

نخود آب (او نخود) (۲) • (بوشهر)

۲-۳ بشقاب

۱ پیمانه نخود
۱ قاشق چ زردچوبه
نمک



▼ این سوپ بسیار ساده را، که پُر بدک هم نیست، کدبانوهای بوشهر برای آدم بیمار - به ویژه چشم درد، که تا چندی پیش در آن صفحات بیداد می‌کرد - درست می‌کردند. خوردن آن، حتی برای چشم سالم هم بسیار فایده‌مند است.

نخود را در هاون بکوبید و از الک بگذرانید تا آرد زبری به دست آید. آرد نخود را در دیگچه روی آتش ملایم بو دهید، تا اندکی رنگ بگیرد، سپس ۴-۵ پیمانه آب با زردچوبه و اندکی نمک در دیگچه بریزید و نیم ساعت روی آتش ملایم بجوشانید.

نخود آب (۳) • (انگلیسی - هندی)

۴-۵ بشقاب

۱ پیمانه نخود، شب خیس‌انده
۱ پیاز، خرد کرده
۳ پر سیر، کوبیده
۴-۳ فلفل سبز، ساطوری
۳ گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
نیم پیمانه گشنیز، ساطوری



۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
نصف قاشق چ	زیره، ساییده
۱ قاشق چ	زرد چوبه
۱	لیمو
۳-۲ قاشق	روغن
اندکی	میخک، ساییده
اندکی	دارچین، ساییده
	نمک

نخود را در ۱ لیتر آب روی آتش ملایم بار کنید و ۲ ساعت یا بیشتر بپزید تا نرم شود. نیم ساعت پیش از پایان پخت اندکی نمک بزنید.

روغن را در یک تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. سیر و فلفل قرمز و زرد چوبه و ادویه را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. گوجه فرنگی و فلفل سبز را اضافه کنید و ۴-۵ دقیقه بجوشانید.

تابه را در دیگ نخود خالی کنید، هم بزنید و ۱۰-۱۲ دقیقه دیگر روی آتش کم بپزید. اگر آب نخود کم شده باشد، آب جوش اضافه کنید تا به حدود همان ۱ لیتر برسد. هنگام کشیدن، لیمو را آب بگیرید، آب لیمو را اضافه کنید و گشنیز ساطوری را روی نخود آب بپاشید.

سوپ اوگو لیمونو (یونان)

۵-۶ بشقاب

۳ پیمانه	شیر
۱ قاشق	گرد نشاسته
۴	زردۀ تخم مرغ
۱ لیتر	آب مرغ (← ۳۵۱)
نیم پیمانه	برنج، خیسانده
۱ پیمانه	جعفری، ساطوری
نیم پیمانه	آب لیموی تازه
۳-۲ گردو	کره
	نمک



▼ برای یاد گرفتن معنای نام این سوپ می‌توانید نگاه کنید به صفحه ۷۱۹، ولی خود آن را باید از روی دستور زیر درست کنید.

نشاسته را در یک لیوان آب بخیسانید. پس از ده دقیقه آب را خالی کنید و نشاسته را در شیر بریزید و هم بزنید تا حل شود. زرده تخم مرغ را در یک بادیه بریزید و با اندکی نمک بزنید، سپس محلول شیر و نشاسته را روی تخم مرغ بریزید و باز چند لحظه بزنید.

آب مرغ را در دیگ بریزید، برنج را با کمی نمک اضافه کنید و نیم ساعت روی آتش ملایم بپزید. آتش را خاموش کنید تا دیگ از جوش بیفتد. بادیه شیر و تخم مرغ را آهسته در دیگ بریزید و سوپ را با قاشق چوبی بگردانید، سپس آتش را روشن کنید و سوپ را روی آتش کم آهسته بگردانید تا غلیظ شود و بوی خامی نشاسته برود. آب لیمو و کره و جعفری را اضافه کنید و بردارید. ◀ به جای آب مرغ می‌توانید آب قلم به کار ببرید. همچنین می‌توانید آب ساده به کار ببرید و سوپ سبک‌تری به دست آورید. مقدار آب لیمو را برحسب ذوق خود می‌توانید کم یا زیاد کنید.

سوپ پاره پوره (ایتالیا)

۵-۶ بشقاب



آب قلم پورنگ (← ۳۵۰)	۱ لیتر
تخم مرغ	۲
پنیر سفت، رنده شده	۱۰۰ گرم
جعفری، ساطوری	نیم پیمانه
آرد	۲ قاشق
جوز بویا، ساییده	اندکی
نمک و فلفل	

▼ این سوپ را خود ایتالیایی‌ها *استراجا تِلا* (straccia tella) می‌نامند، که به معنای پارچه کهنه و پاره است، چون وقتی که سوپ را با ملاقه می‌کشند رشته‌های مایه تخم مرغ مثل یک همچو پارچه‌ای از ملاقه آویزان می‌شود.

آب قلم را در یک دیگ بریزید، نمک و فلفل بزنید و روی آتش تیز بگذارید تا به جوش بیاید. تخم مرغ و آرد را با اندکی نمک در بادیه بریزید و با چنگال بزنید. چند قاشق از آب قلم را اضافه کنید و بزنید تا مایه شل شود. پنیر را روی مایه بریزید و هم بزنید. این مایه باید از قاشق بریزد؛ اگر سفت بود چند قاشق دیگر از آب قلم اضافه کنید.

آتش زیر دیگ را کم کنید و مایه را به صورت رشته باریکی در آب قلم بریزید و با دست دیگر آب قلم را بگردانید. همین که مایه خودش را گرفت جوز بویا پاشید و آتش را خاموش کنید. در ظرف بکشید و با جعفری آرایش کنید.

- ◀ به جای آب قلم پررنگ می‌توانید آب قلم ساده یا آب مرغ به کار برید.
 ◀ منظور از پنیر سفت در اینجا پارمیزان یا رومانو یا پنیر نایاب دیگری از این نوع است.

جوش‌واره (قققازیه)

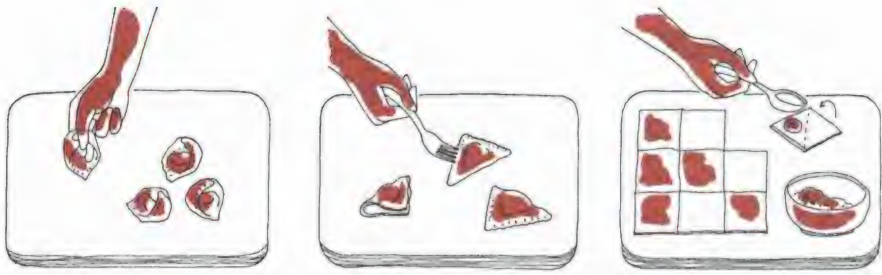
۵-۶ بشقاب



گوشت، چرخ کرده	۲۵۰ گرم
آب قلم (← ۳۴۹)	۱ لیتر
پیاز، رندیده	۱
پیاز، خرد کرده	۱
تخم مرغ	۱
جعفری و گشنیز، ساطوری	۲ پیمانه
نعنای خشک	۱ قاشق م
آرد	۴ پیمانه
روغن	۴-۵ قاشق
نمک و فلفل	

▼ جوش‌واره که جوش‌بره و دوش‌وره و حتی گاهی گوشواره هم نامیده می‌شود بسته خمیری است که کمی گوشت کوبیده و پیاز رندیده لای آن پیچیده شده است. این بسته را گاهی در آب نمک بسیار رقیق می‌پزند و سپس از آب می‌گیرند و بدون آب در بشقاب می‌کشند و با کمی کره آب کرده و گشنیز ساطوری می‌خورند؛ گاهی هم به جای آب ساده آب قلم به کار می‌برند و کمی پیاز داغ و سبزی هم به این آب اضافه می‌کنند. در این صورت آب جوش‌واره هم طبعاً خوردنی است و جوش‌واره را به صورت نوعی آش در می‌آورد. دستور زیر برای جوش‌واره آب‌دار است، جوش‌واره بدون آب را، چنان‌که اشاره شد، باید در آب نمک رقیق و جوشان انداخت و پخت - همین قدر که بوی خامی خمیر آن گرفته شود.

یک پیمانه از آرد را کنار بگذارید و ۳ پیمانه دیگر را با کمی نمک در بادیه الک کنید. وسط آرد را چال کنید و تخم مرغ را در آن بشکنید. ۲-۳ قاشق آب اضافه کنید و آرد را خمیر کنید. اندک اندک آب اضافه کنید و خمیر را ورز بدهید. خمیر باید سفت باشد و به دست نجسید (اگر چسبید کمی آرد اضافه کنید و ورز بدهید). روی خمیر را بپوشانید و بگذارید یک ساعتی بماند. پیاز رندیده را روی گوشت بریزید، نمک و فلفل بپاشید، و گوشت را کمی بمالید. روی تخته آرد بپاشید، خمیر را در دو سه چانه روی تخته بیندازید و به نازکی تیغه‌کارد پهن کنید. این لواش را با کارد به صورت چارگوش‌هایی به ابعاد حدود ۴ سانتی‌متر بپزید.



از مایهٔ گوشت به اندازهٔ یک قاشق مرباخوری وسط هر چارگوشت بگذارید و یک گوشت چارگوشت را روی گوشت مقابل برگردانید تا به شکل مثلث در آید. چاک دوطرف مثلث را با فشار انگشت یا شاخه‌های چنگال به هم بچسبانید. مثلث را دور انگشت اشاره بپیچید و دونبش قاعدهٔ مثلث را به هم بچسبانید. سپس انگشت را از جوش‌واره در آورید، روی جوش‌واره کمی آرد بپاشید، و آن را در سینی بگذارید تا نم آن کمی چیده شود. همهٔ چارگوشت‌ها را به این ترتیب پُر کنید و به صورت جوش‌واره در آورید. (عمل اخیر، یعنی پیچیدن دور انگشت را می‌توان حذف کرد و جوش‌واره را به همان شکل مثلث در آب انداخت.)

اگر در پیچیدن جوش‌واره تجربه نداشته باشید، این کار را می‌توانید با یک تکه کاغذ چند بار تمرین کنید تا برای شما آسان شود.

روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز خرد کرده را در روغن تفت بدهید تا سرخ شود. آب قلم را اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. جعفری و گشنیز و نعناع خشک را اضافه کنید، نمک و فلفل بپاشید و برگردانید. (در این مرحله اگر بخواهید آب جوش‌واره رنگ داشته باشد، می‌توانید یکی دو قاشق رب گوجه‌فرنگی اضافه کنید.) پس از آن که دیگ باز به جوش آمد، جوش‌واره‌ها را چند تا چند تا در آتش بریزید و آتش را آهسته برگردانید تا جوش‌واره‌ها به هم نچسبند. سپس آتش را پایین بکشید، اگر لازم شد کمی آب جوش اضافه کنید و ۲۰-۳۰ دقیقه بپزید تا بوی خامی خمیر گرفته شود.

«گوشت جوش‌واره می‌تواند مخلوطی از گوشت گوساله و گوسفند باشد.»

سوپ تخم مرغ (چین)

۴-۵ بشقاب



- | | |
|-----------------------------|----------|
| تخم مرغ | ۳ |
| آب مرغ (← ۲۵۱) | ۴ پیمانه |
| نخود سبز، پوست گرفته | ۱ پیمانه |
| پیازچه با ساقهٔ سبز، ساطوری | ۱-۲ بسته |

- ۱ سیب زمینی ترشی، پوست گرفته، نخودی
 ۲-۱ قاشق چ زنجبیل، ساییده
 نصف قاشق چ فلفل قرمز، ساییده
 ۳ قاشق سرکه
 ۲ قاشق روغن کنجد
 نمک

آب مرغ را در دیگچه بریزید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید. نخود سبز و سیب زمینی ترشی را با سرکه و زنجبیل و فلفل و کمی نمک در دیگ بریزید و ۱۰ دقیقه بجوشانید. سپس تخم مرغ را در ظرفی بشکنید و بزنید و به صورت رشته باریکی در دیگ بریزید. از ۱ تا ۱۰ بشمرید، سپس سوپ را با قاشق چوبی آهسته چند دور بگردانید و بردارید. ظرف سوپ را با روغن کنجد و پیازچه آرایش کنید.

◀ به جای روغن کنجد می‌توانید روغن گیاهی و اندکی ارده به کار ببرید.

سوپ لپه (انگلیسی - هندی)



۴-۵ بشقاب

- ۱ پیمانه لپه، خیسانده
 ۲ پیاز، حلقه حلقه
 ۲ پر سیر، کوبیده
 ۱ پیمانه گشنیز، ساطوری
 ۳ پیمانه آب قلم (← ۳۴۹)
 ۲ دانه میخک
 ۲ دانه هل
 ۵-۶ دانه فلفل سیاه
 ۱ قلم دارچین
 ۱ قلم کوچک زنجبیل
 ۱ قاشق چ زیره، درسته
 ۱ قاشق چ فلفل قرمز، ساییده
 ۱ قاشق م زرد چوبه
 روغن
 نمک

۳ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و نیمی از پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. زرد چوبه و فلفل قرمز و سیر و دارچین و میخک و هل و فلفل سیاه و زنجبیل و زیره را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. لپه را اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه بچرخانید، سپس آب قلم را با ۴-۵ پیمانه آب و اندکی نمک در دیگ بریزید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۲ ساعت بپزید.

پیاز باقی مانده را در ۲-۳ قاشق روغن سرخ کنید. هنگام کشیدن، ظرف سوپ را با گشنیز و پیاز داغ آرایش کنید.

۴ به جای آب قلم می‌توانید آب مرغ به کار ببرید، یا آن که ۳-۴ بال و گردن مرغ با ۳ پیمانه آب به دیگ سوپ اضافه کنید.

مولیگاتونی (انگلیسی - هندی)

۵-۶ بشقاب



۱ پیمانه	عدس قرمز، ریگ شور
۱	سیب زمینی، پوست گرفته، فندقی
۱ پیمانه	آب قلم (← ۳۴۹)
۲	پیاز، خرد کرده
۴-۵ پر	سیر، کوبیده
۱ قاشق چ	زیره، ساییده
۱ قاشق م	زنجبیل، ساییده
۱ قاشق م	فلفل قرمز، ساییده
۱ قاشق م	زرد چوبه
۱	لیمو
۳-۴ قاشق	روغن
	نمک و فلفل

▼ انگلیسی‌های مقیم هندوستان، از آنجا که به خوردن سوپ پیش از غذاهای اصلی عادت داشتند، در بعضی از اقسام دال تصرف کردند و آن‌ها را به صورت نوعی سوپ درآوردند. معروف‌ترین سوپ انگلیسی - هندی، که البته در خود هندوستان رایج نیست، مولیگاتونی (muligatawny) نام دارد، که در زبان هندی به معنای آب فلفل است.

عدسی که در این سوپ به کار می‌رود عدس پوست گرفته سرخ رنگی است که به نام دال عدس در بعضی از فروشگاه‌ها عرضه می‌شود.

عدس را با ۱/۵ لیتر آب در دیگ روی آتش تیز به جوش بیاورید. کف عدس را بگیرید، آتش را کم کنید، در دیگ را نیمه باز بگذارید و عدس را ۴۰-۴۵ دقیقه بپزید، سپس سیب زمینی را با آب قلم و اندکی نمک روی عدس بریزید و ۳۰ دقیقه دیگر روی آتش کم بپزید. روغن را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. سیر و ادویه را اضافه کنید و ۱-۲ چرخ بدهید و در دیگ بریزید. نمک و آب و فلفل سوپ را اندازه کنید. لیمو را آب بگیرید و در آخرین لحظه آب لیمو را به سوپ اضافه کنید.

« می توانید به جای عدس لپه و به جای آب قلم، آب مرغ یا شیر نارگیل (← صفحه ۳۵۱ یا ۲۱۶) یا آب ساده به کار برید.

« فلفل را طبعاً می توان کم یا زیاد کرد، ولی مولیگاتونی را قاعداً تند درست می کنند.

سوپ مرغ و نارگیل (انگلیسی - برمه ای)

سوپ برای ۸-۱۰ نفر • غذا برای ۵-۶ نفر



۱	مرغ، پاک کرده، خرد کرده
۳ پیمانه	براده نارگیل
۲	پیاز، خرد کرده
۳-۲ پر	سیر، کوبیده
۳-۲	گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
۳-۲ قاشق	گشنیز، ساطوری
۲ پیمانه	ماکارونی، ریز
۱ قاشق م	زنجبیل، ساییده
۱ قاشق چ	تخم گشنیز، ساییده
۱ قاشق چ	زیره، ساییده
۲-۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
۱ قلم کوچک	دارچین
۲ دانه	هل
۲-۱ قاشق چ	زرد چوبه
۵-۴	لیمو
۵-۴ قاشق	روغن
	نمک و فلفل

براده نارگیل را با ۴ پیمانه آب روی آتش ملایم به جوش بیاورید. بردارید و یک ساعت کنار بگذارید. سپس در کیسه متقال بریزید و بچلانید. آب نارگیل را نگه دارید.

روغن را در یک دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا سرخ شود. سیر، زنجبیل، دارچین، هل، زردچوبه، تخم گشنیز، زیره، و فلفل قرمز را در روغن بریزید و ۲-۳ چرخ بدهید، سپس مرغ را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بپرخانید. نمک و فلفل بپاشید، گوجه فرنگی را روی مرغ بریزید و باز ۲-۳ چرخ بدهید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۳۰-۳۵ دقیقه بپزید. آنگاه آب نارگیل را اضافه کنید، به جوش بیاورید و ۱۰-۱۵ دقیقه دیگر بپزید. آب سوپ را اندازه کنید.

ماکارونی را جداگانه از روی دستور صفحه ۱۱۳۶ آب پز کنید و هنگام کشیدن سوپ، ماکارونی آب کش شده را در سوپ بریزید. گشنیز را روی سوپ بپاشید، لیموها را دو نیم کنید و در ظرفی کنار سوپ بگذارید.

به جای گشنیز می‌توانید جعفری به کار برید.

سوپ خیار (انگلیسی - هندی)

۴-۵ بشقاب



خیار چنبر، پوست گرفته، نخودی	۳-۲
پیاز، خرد کرده	۱
سیر، کوبیده	۳-۲ پر
براده نارگیل	نیم پیمانه
شیر	۵ پیمانه
فلفل سبز، ساطوری	۴-۳
فلفل قرمز، ساییده	۲-۱ قاشق چ
زیره، ساییده	۱ قاشق چ
زردچوبه	۲-۱ قاشق چ
خردل، ساییده	نصف قاشق چ
روغن	۴-۳ قاشق
نمک و فلفل	

خیار چنبر را نمک بپاشید و نیم ساعت در صافی بگذارید، سپس آب بکشید و لای حوله کاغذی خشک کنید.

روغن را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا سرخ شود. زیره، زردچوبه، فلفل قرمز، خردل، فلفل سبز، سیر، و نارگیل را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. خیار را اضافه کنید و نمک و فلفل بپاشید. در دیگچه را ببندید، آتش را کم کنید و ۱۰-۱۲ دقیقه بپزید. شیر را اضافه کنید و هم بزنید. خنک یا سرد سر سفره بگذارید.

سوپ پياز (۱)، گراتينه) (فرانسه)

۴-۳ بشقاب



۴	پياز درشت، حلقه حلقه
۱ لیتر	آب قلم پررنگ (← ۳۵۰)
۲ قاشق	پنیر سفت، رنده
۱ قاشق م	شکر
۵-۶ قاشق	روغن
۴ برش	نان سفید
	نمک و فلفل

▼ سوپ پياز ساده‌ترین و شاید معروف‌ترین سوپ فرانسوی است، و امروز دیگر منحصر به آشپزخانه‌های فرانسه نیست. در بسیاری از شهرهای اروپا دکه‌هایی هست که پیش از آفتاب سوپ پياز داغ می‌فروشند، و شب زنده‌داران پیش از خواب روزانه برای خوردن سوپ پياز به آن دکه‌ها می‌روند.

معمولاً یک برش نان سفید برشته و پوشیده از پنیر سفت ذوب شده هم در ظرف سوپ پياز می‌گذارند و این شکل سوپ را گراتينه (gratinée) یا ئوگراتن (au gratin) می‌نامند. («گراتن» همان ورقه نان برشته روی سوپ و پاره‌ای از غذاهای دیگر است که، مانند ته دیگ پلو ایرانی، نغزترین بخش غذاهای «گراتينه» شناخته می‌شود).

سوپ پياز گراتينه غذای زمستانی نسبتاً کاملی است، ولی سوپ پياز ساده بدون نان و پنیر یا بدون نان با کمی پنیر سوپ رقیق و سبکی است که می‌تواند پیش درآمد ناهار یا شام مفصلی باشد.

روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پياز را در آن تفت بدهید تا سرخ شود. سپس شکر را روی پياز بریزید و با قاشق چوبی بچرخانید تا ذوب شود و رفته رفته به رنگ قهوه‌ای تیره درآید. (مواظب باشید شکر نسوزد، وگرنه سوپ تلخ می‌شود؛ همچنین، اگر شکر خام بماند، سوپ شیرین می‌شود.) همین که شکر به اندازه کافی رنگ گرفت، آب قلم را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید (احتیاط!) و هم بزنید. آتش را تیز کنید تا دیگ به جوش بیاید، سپس آتش را کم کنید و سوپ را ۱۵-۲۰ دقیقه بجوشانید.

فررا روی درجه بالا (۲۴۰ درجه سانتی‌گراد) داغ کنید. برش‌های نان را در سینی نسوز بچینید، پنیر رنده را روی آن بریزید و سینی را ۱۰-۱۵ دقیقه در فر بگذارید تا پنیر ذوب شود. سوپ را در چهار کاسه بکشید و در هر کاسه یک برش نان و پنیر بگذارید و برای ۴ خورنده برید.

◀ در فرانسه رسم بر این است که نان و پنیر را در کاسه پر از سوپ می‌گذارند و سپس کاسه را در فر داغ قرار می‌دهند تا پنیر ذوب شود.

◀ به جای شکر می‌توانید ۲-۳ قاشق کارامل سیاه (← صفحه ۲۱۳) به کار برید، یا به سوپ کم رنگ قانع شوید.

سوپ پیاز (۲)، ولوته) (فرانسه)

۴ کاسه



۲ پیاز درشت، حلقه حلقه	۲
۴ پیمانه آب قلم پررنگ (← ۳۵۰)	۴
۴ زرده تخم مرغ	۴
۲-۱ قاشق جعفری، ساطوری	۲-۱
۱ قاشق چ فلفل قرمز، ساییده	۱
۱ قاشق چ جوز بویا، ساییده	۱
۱ قاشق آرد	۱
۲ پیمانه خامه	۲
۳-۲ کره	۳-۲
نمک و فلفل	

▼ ولوته (velouté) به زبان فرانسوی یعنی مخملی؛ منظور کیفیت سوپی است که با اضافه شدن کمی آرد و زرده تخم مرغ و خامه غلظت و نرمی مخمل ماندی پیدا کرده است. سوپ پیاز ولوته، از آنجا که سوپ نسبتاً سنگینی است، عموماً بدون گراتن (← صفحه ۶۹۴) درست می‌شود.

کره را در یک ایگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا سرخ شود. آرد را اضافه کنید و تفت بدهید تا رنگ بگیرد. آب قلم را با اندکی نمک و فلفل قرمز اضافه کنید و بگردانید تا به جوش بیاید.

آتش را کم کنید، دردیگ را ببندید و ۱۵-۲۰ دقیقه بپزید. خامه را اضافه کنید و سوپ را بگردانید. پیش از آن که به جوش بیاید آتش را کمتر کنید، زرده تخم مرغ را بزنید و در یک ملاقه سوپ حل کنید، آهسته در دیگ بریزید و سوپ را بگردانید. جوز را اضافه کنید، نمک و فلفل سوپ را اندازه کنید و پیش از آن که سوپ به جوش بیاید بردارید. ظرف سوپ را با جعفری آرایش کنید.

سوپ جعفری

۵-۶ بشقاب

۱ پیمانه جعفری، ساطوری



۱ بته کاهو، ساطوری
نیم کیلو سیب زمینی، پوست گرفته، فندقی
۲-۳ گردو کره
نمک

۹ پیمانه آب در دیگ به جوش بیاورید، کمی نمک بزنید، ۲-۳ قاشق از جعفری را کنار بگذارید، باقی را با کاهو و سیب زمینی در دیگ بریزید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۳۰-۴۰ دقیقه بپزید. سپس سوپ را از صافی بگذرانید و به دیگ برگردانید. سوپ را به جوش بیاورید و کره را در آن بیندازید. هنگام کشیدن سوپ، جعفری کنار گذاشته را روی سوپ پاشید.

سوپ درهم

۶-۷ بشقاب



۲ هویج، پوست گرفته، خرد کرده
۲ پیاز، خرد کرده
۲ سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده
۲ ساقه کرفس، خرد کرده
۱ شلغم، خرد کرده
۱ کدوسبز، خرد کرده
۱ فلفل دلمه‌ای، تخم گرفته، خرد کرده
۱ قاشق م تخم گشنیز، ساییده
فلفل سیاه، زبر
نمک و فلفل

▼ به این سوپ می‌توانید هر نوع سبزی یا تره بار که دم دست داشته باشید اضافه کنید. روشن است که چغندر و اسفناج رنگ سوپ را تغییر می‌دهند.

یک لیتر آب را روی آتش تیز به جوش بیاورید و تره بار را در آن بریزید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۳۰-۴۰ دقیقه بپزید.
۲-۳ ملاقه از سوپ را با تره بار بردارید و مخلوط کنید یا له کنید و از صافی سیمی بگذرانید، سپس به دیگ برگردانید. نمک و فلفل بزنید و ۱۰-۲۰ دقیقه دیگر روی آتش کم بپزید. ظرف سوپ را با تخم گشنیز ساییده و فلفل سیاه زیر آرایش کنید.

سوپ سیب زمینی (۱). (فرانسه)

۶-۷ بشقاب



سیب زمینی، پوست گرفته، فندقی	نیم کیلو
هویج، پوست گرفته، فندقی	۴-۳
تره فرنگی، خرد کرده	۱ بسته
جعفری، ساطوری	۲ قاشق
برگ بو	۲ پر
خامه	۱ پیمانه
کره	۴-۳ گردو
نمک و فلفل	

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید، تره فرنگی را ۴-۵ دقیقه در آن تفت بدهید، سپس ۹ پیمانه آب با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید، سیب زمینی و هویج و برگ بو را در آن بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. آنگاه آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۶۰-۷۰ دقیقه بپزید. هنگام کشیدن برگ بو را بیرون بیاورید، خامه را اضافه کنید و سوپ را چند لحظه بگردانید. ظرف سوپ را با جعفری آرایش کنید.

« به جای خامه می توان ماست چکیده یا مخلوطی از ماست و خامه به کار برد و چند قاشق برای آرایش سوپ کنار گذاشت.

سوپ سیب زمینی (۲). (ایرلند)

۶-۷ بشقاب



سیب زمینی، پوست گرفته، گردویی	۳-۲
آب مرغ (← ۳۵۱)	۴ پیمانه
پیاز، خرد کرده	۲
تره، ساطوری	۸-۷ برگ
برگ کرفس	۳-۲ شاخه
سبزی خشک*، کف مال	۱ قاشق چ
برگ بو	۱ پر
آرد	۲ قاشق
شیر	۲ پیمانه
خامه	۱ پیمانه
کره	۳-۲ گردو

نمک و فلفل

* نعنأ، ترخون، واندکی آویشن یا مرزه.

کره را دردیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. آرد را اضافه کنید و بچرخانید تا اندکی رنگ بگیرد. سیب زمینی و آب مرغ و شیر و برگ کرفس و برگ بورا با اندکی نمک اضافه کنید و سوپ را به جوش بیاورید. آتش را کم کنید، درِ دیگ را ببندید و ۶۰-۷۰ دقیقه بپزید.

برگ کرفس و برگ بورا با کفگیر درآورید و دور ببندازید. تکه‌های سیب زمینی را هم در آورید، در بشقاب با چنگال له کنید، به دیگ برگردانید و به جوش بیاورید. فلفل و سبزی خشک بپاشید و نمک سوپ را اندازه کنید. آتش زیر دیگ را خاموش کنید تا سوپ از جوش بیفتد، آنگاه خامه را بریزید، سوپ را یکی دو دور بگردانید و بکشید. ظرف سوپ را با ترهٔ ساطوری آرایش کنید. « ایرلندی‌ها گاهی این سوپ را، گذشته از تره، با میگوی آب پنر (← صفحه ۳۰۳) ساطوری هم آرایش می‌کنند.

سوپ سیر (اسپانیا، کاستیل)

۵-۶ بشقاب



۱ پته	سیر، کوبیده
۱	تخم مرغ
۱ قاشق چ	سبزی خشک*، کف مال
۱ قاشق م	فلفل قرمز، ساییده
۲-۳ قاشق	روغن زیتون
۲-۳ برش	نان سفید
	نمک

* نعنأ، جعفری، واندکی آویشن خشک.

روغن را دردیگ روی آتش ملایم داغ کنید و سیر را ۱-۲ دقیقه در آن تفت بدهید، آنگاه ۱ لیتر آب با اندکی نمک و فلفل قرمز اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. تخم مرغ را با یک ملاقه آب بزنید، آهسته در دیگ بریزید و بگردانید. سبزی را اضافه کنید و پس از ۲-۳ دقیقه بردارید.

نان سفید را خرد کنید و در دیگ بریزید، درِ دیگ را ببندید و پس از ۵-۶ دقیقه بکشید. « رسم مردم کاستیل این است به جای آن که به سوپ تخم مرغ بزنند، در بشقاب هر خورنده‌ای یک دانه تخم مرغ می‌شکنند و می‌زنند، سپس سوپ داغ را روی آن می‌ریزند، یک بشقاب

دیگر را روی بشقاب سوپ برمی گردانند و پس از ۱-۲ دقیقه که تخم مرغ بست بر می دارند.

سوپ قارچ (۱: سبک)

۵-۴ بشقاب

۲۵۰ گرم	قارچ، ورقه ورقه
۱	پیاز، خرد کرده
۲-۱ پر	سیر، کوبیده
۴-۳ قاشق	جعفری، ساطوری
۲ پیمانه	شیر
۱ قاشق	آرد
۱ پر	برگ بو
۲-۱ گردو	کره
اندکی	فلفل قرمز، ساییده
	نمک و فلفل



پیاز و سیر و برگ بو و فلفل قرمز را با ۶ پیمانه آب در دیگچه بریزید و ۵-۶ دقیقه بجوشانید، سپس آتش را خاموش کنید، در دیگچه را ببندید و بگذارید ۱۰-۱۲ دقیقه بماند. کره را در دیگچه دیگری روی آتش ملایم داغ کنید و قارچ را ۲-۳ دقیقه در آن تفت بدهید. آرد را اضافه کنید و ۱-۲ دقیقه بچرخانید، سپس شیر را بریزید و بگردانید تا آرد را حل کند و کمی غلیظ شود.

آب دیگچه اول را از صافی بگذرانید، به دیگچه دوم اضافه کنید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید. نمک و فلفل بزنید، آتش را کمتر کنید و ۳-۴ دقیقه بپزید. ظرف سوپ را با جعفری آرایش کنید.

سوپ قارچ (۲: مایه دار)

۴ کاسه

۲۵۰ گرم	قارچ، خرد کرده
۱	پیاز، خرد کرده
۱ ساقه	کرفس، خرد کرده
۳-۲ قاشق	جعفری، ساطوری
۲ پیمانه	آب مرغ یا آب قلم (← ۳۵۱ یا ۳۴۹)
۲ پیمانه	سس سفید (← ۵۷۸)



۱ قاشق چ جوز بویا، ساییده

۲-۱ گردو کره

نمک و فلفل

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید. قارچ را ۲-۳ دقیقه در کره تفت بدهید، سپس پیاز و کرفس را اضافه کنید و یکی دو چرخ بدهید. آب مرغ یا آب قلم را با اندکی نمک بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۲۰-۲۵ دقیقه بپزید. سوپ را بگذارید کمی خنک شود، سپس در مخلوط کن بگردانید، به دیگ برگردانید و باز به جوش بیاورید. آنگاه آتش را کم کنید، شس سفید را آهسته در دیگ بریزید و روی آتش کم بگردانید. نمک و فلفل سوپ را اندازه کنید و پیش از آن که به جوش بیاید بردارید. ظرف سوپ را با جوز بویا و جعفری آرایش کنید.

سوپ کرفس

۵-۶ بشقاب

۱ بسته کرفس*، خرد کرده

۱ پیاز، خرد کرده

۲-۳ قاشق جعفری، ساطوری

۱ قاشق آرد

۱ پیمانه خامه

۲-۱ گردو کره

نمک و فلفل

* برگ های نازک کرفس را خرد نکرده کنار بگذارید.



کره را در یک دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. کرفس را اضافه کنید و ۴-۵ دقیقه تفت بدهید. آرد را اضافه کنید و ۱-۲ دقیقه بچرخانید. ۳ پیمانه آب بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. برگ کرفس را اضافه کنید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۴۰-۴۵ دقیقه بپزید.

برگ کرفس را با کفگیر بردارید و دور بیندازید. سوپ را در مخلوط کن بگردانید، با ۲ پیمانه آب جوش به دیگ برگردانید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید، نمک و فلفل بپاشید، سپس آتش را کم کنید تا سوپ از جوش بیفتد، سپس خامه را اضافه کنید و ۴-۵ دقیقه روی آتش کم بگردانید. پیش از آن که سوپ دوباره به جوش بیاید بردارید. ظرف سوپ را با جعفری ساطوری آرایش کنید.

سوپ گل کلم

۵-۶ بشقاب



نیم کیلو	گل کلم، خرد کرده
۱	پیاز، خرد کرده
۳-۲ قاشق	جعفری، ساطوری
۱ قاشق	آرد
۱ قاشق چ	خردل
۲ پیمانه	شیر
۲-۱ گردو	کره
نمک و فلفل	

کره را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز را در کره تفت بدهید تا بلوری شود. آرد و خردل را اضافه کنید و ۱-۲ دقیقه پچرخانید. شیر را اضافه کنید و بگردانید تا آرد را حل کند. گل کلم را اضافه کنید و ۱۵ دقیقه بپزید.

سوپ را در مخلوط کن بگردانید، با ۳ پیمانه آب جوش به دیگ برگردانید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید. نمک و فلفل بزنید، آب سوپ را اندازه کنید و بردارید. ظرف سوپ را با جعفری ساطوری آرایش کنید.

سوپ گوجه فرنگی

۴-۵ بشقاب



۴ پیمانه	آب گوجه فرنگی
۲ قاشق	رب گوجه فرنگی
۲ پیمانه	آب قلم (← ۳۴۹)
۱	پیاز، رندیده
۲ قاشق	جعفری، ساطوری
۱ قاشق	آرد
۲-۱ گردو	کره یا روغن
نمک و فلفل	

کره را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. آرد را اضافه کنید و ۱-۲ دقیقه تفت بدهید. رب گوجه فرنگی را اضافه کنید و ۱-۲ دقیقه تفت بدهید. سپس آب قلم و آب گوجه فرنگی را با اندکی نمک اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید.

آتش را کم کنید، درِ دیگ را ببندید و ۳۰-۳۵ دقیقه بپزید. نمک و فلفل را اندازه کنید و بردارید. ظرف سوپ را می‌توانید با جعفری آرایش کنید.

« به جای آب قلم می‌توانید آب مرغ به کار ببرید، یا آب گوجه فرنگی را بیشتر کنید، یا به همان اندازه مقدار سوپ را کمتر بگیرید. »

« گاهی هنگام کشیدن، ۱ پیمانه کروتن (← صفحه ۶۱۳) به این سوپ اضافه می‌کنند.

سوپ لوبیا سبز

۶-۷ بشقاب



۱۵۰ گرم لوبیا سبز، ساطوری
۱ لیتر آب قلم (← ۳۴۹)
۳ تخم مرغ سفت
۳ قاشق آرد برنج
۳-۲ گردو کره، آب کرده
نمک و فلفل

لوبیا سبز را با ۳ پیمانه آب و اندکی نمک در دیگ روی آتش ملایم بگذارید و ۳۰-۳۵ دقیقه بپزید. سپس آرد برنج را در ۱ پیمانه آب سرد حل کنید و با آب قلم در دیگ بریزید و هم بزنید. دیگ را روی آتش ملایم به جوش بیاورید، آتش را کمتر کنید و ۱۵-۲۰ دقیقه دیگر بپزید. نمک و فلفل سوپ را اندازه کنید.

هنگام کشیدن، تخم مرغ سفت را خرد کنید و در سوپ بریزید. سوپ را در ظرف بکشید و کره آب کرده را روی آن بدهید.

سوپ مارچوبه

۶-۷ بشقاب



نیم کیلو مارچوبه
۲ قاشق جعفری، ساطوری
۲ قاشق آرد
۱ پیمانه خامه
۳-۴ گردو کره
نمک و فلفل

مارچوبه را تا آنجا که نازک و ترد است ببرید. دُم مارچوبه را کنار بگذارید. یک دیگچه آب با

کمی نمک روی اجاق به جوش بیاورید و یک ظرف آب یخ هم دم دست بگذارید. سر مارچوبه را در آب جوش بریزید، پس از یکی دو دقیقه که رنگ آن زنده تر شد با کفگیر بیرون بیاورید و در ظرف آب یخ بگذارید.

نیمی از کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید، آرد را در آن بریزید و ۲-۳ دقیقه تفت بدهید، سپس ۹ پیمانه آب اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. آنگاه دُم مارچوبه را در آب بریزید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و حدود ۴۰-۴۵ دقیقه بپزید.

اکنون دُم مارچوبه را با کفگیر از دیگ بیرون بیاورید و دور بیندازید. حدود ۱۰-۱۲ دقیقه پیش از کشیدن، سر مارچوبه را در سوپ بریزید و نمک و فلفل بزنید. هنگام کشیدن خامه و نیمه باقی مانده کره را اضافه کنید و چند لحظه سوپ را بگردانید.

ظرف سوپ را با جعفری ساطوری آرایش کنید.
 « می توان یکی دو قاشق از خامه را هم برای آرایش ظرف سوپ کنار گذاشت، سپس هنگام کشیدن روی سوپ داد.

« به جای خامه می توان ماست چکیده، یا ماست و خامه، یا ۲ زرده تخم مرغ زده به کار برد.

سوپ نخود سبز

۶-۷ بشقاب



نیم کیلو نخود سبز، پوست گرفته

۱ پیاز، خرد کرده

۲ قاشق سرکه

۱ قاشق شکر

۳-۲ شاخه نعنا

۳-۲ دانه میخک

جوز بویا، ساییده

نمک و فلفل

نخود را با پیاز و سرکه و برگ نعنا و میخک و شکر در ۶ پیمانه آب کمترک روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید و بگذارید دیگ با در باز ۱۰-۱۲ دقیقه ریز جوش بزند. بردارید و بگذارید کمی خنک شود. سپس سوپ را ۲-۳ دقیقه در مخلوط کن یا چرخ هرکاره بگردانید و از صافی بگذرانید.

دیگ را آب بکشید، سوپ را به دیگ برگردانید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید. نمک و فلفل بزنید و پس از ۳-۴ دقیقه بردارید.

ظرف سوپ را با اندکی گرد جوز بویا آرایش کنید.

مینسترونه (۱) • (ایتالیا)



۷-۸ بشقاب

۱ پیمانه	پاستای ریز
۱ لیتر	آب قلم (← ۳۴۹)
۱	پیاز، خرد کرده
۳-۲	گوچه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
۲-۱	سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده
۳-۲	هویج، پوست گرفته، خرد کرده
۳-۲ ساقه	کرفس، خرد کرده
۱ پیمانه	نخود سبز، پوست گرفته
۲ پیمانه	کلم، ساطوری
۱ پیمانه	جعفری
۱ پیمانه	پنیر، رندیده
نیم پیمانه	روغن زیتون
	نمک و فلفل

▼ مینسترونه (minestrone) سوپ رایج ایتالیاست، و دست کم هفته‌ای یک بار در هرخانه ایتالیایی پخته می‌شود، چون که اجزای این سوپ غالباً باقی مانده تیره باری است که در طول هفته مصرف می‌شود. به همین دلیل ترکیب مینسترونه می‌تواند بسیار متنوع باشد؛ گذشته از این که هر شهری در ایتالیا مینسترونه خاص خود را دارد.

دستور زیر برای نمونه است؛ می‌توانید به میل خود در آن دست ببرید. از جمله چیزهایی که می‌توان اضافه کرد مقداری بُن‌شن است، مانند نخود، لوبیا قرمز، و لوبیا چشم بلبلی؛ همچنین گل کلم، لوبیا سبز، کدو سبز و بادنجان؛ در ایتالیا بنشن مینسترونه معمولاً لوبیا سفید است. به جای آب قلم یا آب مرغ هم می‌توان یک تکه گوشت با استخوان یا یک مرغ را در آب پخت و سپس تیره بار را اضافه کرد. در این صورت بهتر است پس از پختن گوشت یا مرغ آن را برداریم و کنار بگذاریم و پس از پختن تیره بار به دیگ برگردانیم، تا بیش از اندازه پخته نشود.

روغن را در دیگ جاداری روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. آب قلم را با نمک و فلفل اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. به جز جعفری و نخود سبز، همه تیره بار را در دیگ بریزید و صبر کنید تا دیگ دوباره به جوش بیاید. سپس آتش را کم کنید. در دیگ را ببندید و بگذارید حدود ۳۰ دقیقه ریزجوش بزند. آنگاه نخود سبز و ماکارونی را اضافه کنید و سوپ را ۱۵ دقیقه دیگر بپزید. (ماکارونی نباید زیاد نرم شود.) مینسترونه را در

ظرف سفره بکشید و آن را با پنیر رندیده و جعفری آرایش کنید. داغ سرسفره بگذارید.
 ◀ غالباً مقداری پستو (← صفحه ۷۴۷) هم با مینسترونه صرف می شود.

مینسترونه (۲). (ایتالیا)



۶-۷ بشقاب

پاستای ریز	۱ پیمانه
آب قلم (← ۳۴۹)	۶ پیمانه
پیاز، خرد کرده	۱
سیر، کوبیده	۲-۱ پر
رب گوجه فرنگی	۳-۲ قاشق
فلفل قرمز، تخم گرفته، خرد کرده	۱ قاشق چ
ریحان خشک	۱ قاشق م
روغن زیتون	۳-۲ قاشق
نمک و فلفل	

▼ این سوپ رایج شهر رم است، و به این دلیل آن را مینسترا آلا رمانا (ministera alla romana) می نامند، که می توان آن را آش رومی ترجمه کرد. ولی البته این آش هم ثابت نیست و از این خانه به آن خانه یا از این هفته به آن هفته ممکن است تفاوت کند.

اگر پاستای ریز در دسترس نباشد، اسپاگتی قلمی را با دست خرد کنید؛ هر شاخه به اندازه یک بند انگشت.

روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. سیر را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. آب قلم را در دیگ بریزید و آتش را تیز کنید تا به جوش بیاید. رب گوجه فرنگی را در ۱ ملاقه آب قلم حل کنید و با فلفل قرمز و ریحان خشک اضافه کنید. نمک و فلفل بزنید.

پس از به جوش آمدن دیگ آتش را کم کنید و ۱۰-۱۲ دقیقه بپزید؛ سپس اسپاگتی را بریزید و صبر کنید تا نرم شود — حدود ۱۰ دقیقه دیگر.

مینسترونه (۳). (ایتالیا)



۶-۷ بشقاب

پیمانه	۶ آب قلم (← ۳۴۹)
۱	پیاز، خرد کرده

۲	سیب زمینی، پوست گرفته، فندقی
۱	کدوسبز، با پوست، فندقی
۲	ساقه کرفس، با برگ نازک، خرد کرده
۲	هویج، پوست گرفته، فندقی
۱	پیمانه نخود سبز، پوست گرفته
۱ قاشق م	ریحان خشک
۳-۲ قاشق	روغن زیتون
	نمک و فلفل

▼ ویژگی این سوپ در این است که سرد مصرف می‌شود، از این رو آن را پس از پختن می‌گذارند خنک شود و سپس در یخچال نگه می‌دارند تا روز بعد سرد سر سفره بگذارند. به این دلیل آن را مینسترونه سرد می‌نامند، و حال آن‌که در اصل در داغی دست کمی از سایر اشکال مینسترونه ندارد، و اگر شما احیاناً بخواهید داغ آن را بخورید مسلماً هیچ کس مانع نخواهد شد.

روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. کرفس و کدوسبز را اضافه کنید و ۳-۴ دقیقه بجویند. سپس آب قلم را با سیب زمینی و نخودسبز و هویج و ریحان خشک و اندکی نمک و فلفل در دیگ بریزید و آتش را تیز کنید تا آب به جوش بیاید. آنگاه آتش را کم کنید و تریه بار را ۳۰-۳۵ دقیقه بپزید. بردارید، بگذارید خنک شود، سپس در ظرف دردار بریزید و در یخچال بگذارید. اگر بخواهید نخودسبز و کدوسبز زیاد له نشود، ۱۰-۱۵ دقیقه پیش از پایان پخت در دیگ بریزید.

سوپ هویج

۵-۶ بشقاب

نیم کیلو	هویج، نخودی
۱	پیاز، ساطوری
۳-۲ قاشق	جعفری، ساطوری
۴-۳ شاخه	نعنا
۱ قاشق	آرد
۳-۲ قاشق	کره
اندکی	جوز بویا، ساییده
	نمک و فلفل



کره را در دیگ کوچک روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز و هویج را بریزید و ۴-۵ دقیقه تفت بدهید. آرد را اضافه کنید و ۱-۲ دقیقه بچرخانید. نعنا را با شاخه در دیگ بیندازید، ۵-۶ پیمانه آب اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید، جوز و نمک و فلفل بزنید و ۲۵-۳۰ دقیقه بگذارید هویج بپزد. شاخه‌های نعنا را با کفگیر بگیرید و دور بیندازید، سوپ را بکشید و ظرف سوپ را با جعفری ساطوری آرایش کنید.

سوپ ماهی (۱) (ترکیه)

۷-۸ بشقاب

۶ پیمانه آب ماهی (← ۳۴۹)

۱۰۰ گرم فیله ماهی

۳ زرده تخم مرغ

نیم پیمانه آرد

۱ لیمو

روغن

نمک



فیله ماهی را نمک بپاشید و نیم ساعت در آب کش بگذارید، سپس آب بکشید و نخودی خرد کنید. لیمو را آب بگیرید. ۴-۵ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و آرد را در آن ۲-۳ دقیقه تفت بدهید. فیله ماهی را اضافه کنید و ۳-۴ دقیقه دیگر بچرخانید، سپس آب ماهی را کم کم بریزید و تندتند هم بزنید تا به جوش بیاید و غلیظ شود. ۱۰-۱۵ دقیقه روی آتش کم بپزید. زرده تخم مرغ را با آب لیمو و کمی آب در بادیه بریزید و با چنگال بزنید، سپس آهسته در دیگ سوپ بریزید و تندتند هم بزنید. آب و نمک سوپ را اندازه کنید و همین که به جوش آمد بردارید.

◀ به جای آب ماهی، می‌توان آب ساده به کار برد.

◀ این سوپ را می‌توانید با یک ظرف کروتن (← صفحه ۶۱۳) سرسفره بگذارید.

سوپ ماهی (۲) (ترکیه)

۷-۸ بشقاب

۶ پیمانه آب ماهی (← ۳۴۹)

۵-۴ گوجه فرنگی



۳-۴ گردو کره
نیم پیمانه آرد
۳-۴ لیمو، دو نیم شده
نمک

گوجه فرنگی را پوست بکنید و خرد کنید. کره را در یک دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و آرد را در آن ۲-۳ دقیقه تفت بدهید. گوجه فرنگی را اضافه کنید و ۳-۴ دقیقه بپرخانید. کمی نمک بپاشید.

آب ماهی را کم کم اضافه کنید و تند تند هم بزنید تا آرد گلوله نشود. همین که جوش آمد آتش را کم کنید. بگذارید ۱۰ دقیقه بجوشد. آب و نمک سوپ را اندازه کنید و بردارید. با لیمو سرسفره بگذارید.

سوپ ماهی (۳). (ترکیه)

۷-۸ بشقاب



۶ پیمانه	آب ماهی (← ۳۴۹)
۴	زردۀ تخم مرغ
۱	سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده
۱	هویج، پوست گرفته، خرد کرده
۱	پیاز، خرد کرده
۱ ساقه	کرفس، خرد کرده
نیم پیمانه	جعفری، ساطوری
یک چهارم پیمانه	آرد
۲ قاشق	برنج، خیسانده
۱	لیمو
	نمک

▼ این سوپ را در ترکیه سبزه‌لی بالیک چورباسی (شوربای ماهی و سبزی) می‌نامند. با اضافه کردن مقداری فیله ماهی از روی دستور سوپ ماهی (۱) (← صفحه ۷۰۷) می‌توانید آن را به صورت غذای کاملی در آورید.

لیمو را آب بگیرید. آب ماهی را با کمی نمک در دیگ جاداری روی آتش تیز به جوش بیاورید. به جز جعفری، تره بار را با برنج در آب ماهی بریزید و بگذارید نیم ساعت بپزد.

زردۀ تخم مرغ را با آب لیمو در بادیه بریزید و با چنگال بزنید. آرد را در ۱ پیمانه آب حل کنید و در بادیه بریزید و هم بزنید. بادیه را کم کم در دیگ خالی کنید و سوپ را با قاشق چوبی بگردانید. سپس جعفری را اضافه کنید، نمک و آب سوپ را اندازه کنید و پس از آن که باز به جوش آمد بردارید.

◀ این سوپ را می‌توانید با نان سیاه یا با یک ظرف کروتن (← صفحه ۶۱۳) سر سفره بگذارید.

سوپ ماهی (۴) • (شیلی)

۷-۸ بشقاب



نیم کیلو	فیلهٔ هامور
۱ کیلو	سیب زمینی، پوست گرفته، ورقه ورقه
۳-۲	هویج، پوست گرفته، ورقه ورقه
۲	پیاز، حلقه حلقه
۳-۲ پر	سیر، کوبیده
۲	لیمو
۱ قاشق م	سبزی خشک*، کف مال
۲-۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
نیم پیمانه	سرکه
۵-۴ قاشق	روغن
	نمک

* نعنا، جعفری و اندکی آویشن شیرازی.

▼ این سوپ را در سواحل غربی امریکای جنوبی با ماهی خوش گوشتی به نام کنگرو (congre) درست می‌کنند. هامور خلیج فارس برای آن جانشین بسیار لایقی است.

ماهی را نمک بپاشید و نیم ساعت در آب کش بگذارید، سپس آب بکشید و خرد کنید. لیمو را آب بگیرید. روغن را در کف دیگ جاداری بریزید. تکه‌های ماهی را در یک لایه کف دیگ بچینید. آب لیمو را روی ماهی بدهید. پیاز و سیرو سیب زمینی و هویج را در چند لایه روی ماهی بچینید. روی هر لایه اندکی نمک و فلفل و سبزی خشک بپاشید.

سرکه را با ۶ پیمانه آب مخلوط کنید و در دیگ بریزید. دیگ را روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید، و سوپ را حدود ۴۰-۴۵ دقیقه بپزید.

◀ با حذف آب، این سوپ به نوعی تاس کباب ماهی مبدل می‌شود، که می‌توانید آن را با

بُرش‌های نان کره مالیده سیاه سر سفره بگذارید. به جای نان چلو سفید هم می‌توان سر سفره گذاشت.

سوپ ماهی (۵) • (چین)

۵-۶ بشقاب



نیم کیلو	فیله ماهی شیر
۳ پیمانه	آب مرغ (← ۳۵۱)
۱	پیاز، رنده
۲ پیمانه	پیازچه، ساطوری
۱ قاشق م	زنجبیل، ساییده
۱	سیب زمینی ترشی، پوست گرفته، نخودی
۴-۵	قارچ، خرد کرده
۱ قاشق	آرد
۱ گردو	کره
	نمک

▼ این سوپ را آشپزهای چینی در رستوران‌های اروپا و آمریکا اختراع کرده‌اند و گویا در خود خاک چین معمول نیست. با این حال کیفیت آن کاملاً چینی است، و درست کردن آن هم با داشتن یک «یک دوسه» آسان است. ماهی شیر جنوب برای این سوپ کاملاً مناسب است.

ماهی را در چند ورقه ببرید و نیم ساعت در آب یخ بخوابانید؛ سپس خرد کنید و در «یک دوسه» بیندازید و ۲-۳ قاشق آب بریزید و بگردانید تا خمیر شود. از این خمیر یک سر قاشق در ظرف آب بیندازید، اگر روی آب شناور شد آماده است، وگرنه چند ثانیه دیگر بگردانید. پیاز را با زنجبیل و اندکی نمک با خمیر ماهی مخلوط کنید. آشپزهای چینی این خمیر را بدون آرد به صورت سرگنجه‌سکی در می‌آورند، ولی اگر این کار برای شما مشکل بود، یک قاشق آرد به خمیر بزنید. سرگنجه‌سکی‌ها را در یک سینی بچینید و نیم ساعت در یخچال بگذارید. ۶ پیمانه آب در دیگ به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید تا از جوش بیفتد. سرگنجه‌سکی‌ها را در آب بیندازید و بگذارید ۶-۷ دقیقه بمانند تا رنگ‌شان سفید شود. سپس با کفگیر بردارید و در قند سوپ بگذارید.

دیگ را خالی کنید، آب مرغ را در آن بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. پیازچه و سیب زمینی ترشی و قارچ را با کمی نمک (یا سس سویا) اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بجوشانید. سپس کره را اضافه کنید. همین که کره آب شد دیگ را در قند سوپ خالی کنید و سوپ داغ را سر سفره ببرید.

سوپ ماهی و میگو (۱) • (اسپانیا)

۶-۸ بشقاب



فیله ماهی	۲۵۰ گرم
میگوی آب یز (← ۳۰۳)	۲۵۰ گرم
آب ماهی (← ۳۴۹)	۶ پیمانه
نان سفید خشک	۱۰۰ گرم
پیاز، ساطوری	۱
سیر	۲-۳ پر
گوچه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده	۲-۳
تره فرنگی، خرد کرده	۱ بسته
فلفل قرمز، ساییده	۱-۲ قاشق چ
روغن زیتون	۴-۵ قاشق
نمک	

▼ این سوپ ماهی را در کشور اسپانیا معمولاً یک روز پیش‌تر درست می‌کنند و در یخچال نگه می‌دارند و روز بعد آن را روی آتش ملایم گرم می‌کنند. به این ترتیب سوپ هم مانند همه خورش‌های مانده خوش مزه‌تر می‌شود. برای این سوپ، نگارنده ماهی‌های سنگسر، سرخو، یا هامورا توصیه می‌کند.

سیر را پوست بگیرید و با نان و کمی نمک بکوبید. فیله ماهی را نمک بپاشید و در آب‌کش بگذارید؛ پس از نیم ساعت آب بکشید و خرد کنید.

روغن را در دیگ جاداری روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز را در روغن تفت بدهید تا سرخ شود. سیرونان کوبیده را اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه بچرخانید. تره فرنگی و گوچه فرنگی را اضافه کنید و ۴-۵ دقیقه دیگر بچرخانید. سپس آب ماهی را در دیگ بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و سوپ را ۵۰-۶۰ دقیقه بپزید. ماهی و میگو را اضافه کنید و ۱۰-۱۲ دقیقه دیگر روی آتش ملایم بپزید. فلفل بپاشید و آب و نمک سوپ را اندازه کنید و بردارید.

سوپ ماهی و میگو (۲) • (یونان)

۶-۸ بشقاب



فیله هامور، خرد کرده	۲۵۰ گرم
میگو، پوست گرفته	۲۵۰ گرم

۱ لیتر	آب ماهی (← ۳۴۹)
۱	پیاز، خرد کرده
۳-۲ شاخه	برگ نازک کرفس، ساطوری
۳-۲	گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
۸	زردۀ تخم مرغ
نیم پیما	جعفری، ساطوری
۵-۶ قاشق	آب لیمو
۱ پیما	روغن زیتون
	نمک و فلفل

زردۀ تخم مرغ و آب لیمو را با اندکی نمک در دیگ با چنگال بزنید. آب ماهی را کم کم اضافه کنید و بزنید، روی آتش ملایم بگردانید تا غلیظ شود. بردارید و کنار بگذارید.

روغن را در دیگ بریزید و روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز را در روغن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. برگ کرفس را اضافه کنید و ۳-۲ چرخ بدهید. ماهی و میگو را اضافه کنید و ۳-۴ دقیقه بچرخانید. گوجه فرنگی را اضافه کنید و نمک و فلفل بپاشید و یک چرخ بدهید، سپس در دیگ را ببندید و بگذارید ماهی و میگو ۵-۶ دقیقه روی آتش کم بپزد.

مخلوط آب ماهی و زردۀ تخم مرغ را روی ماهی و میگو بریزید و روی آتش ملایم بگردانید. یک لحظه پیش از آن که به جوش بیاید جعفری را اضافه کنید و بردارید.

◀ به جای آب ماهی می‌توانید آب ساده به کار برید.

◀ مقدار روغن و آب لیمو را بر حسب ذوق خود می‌توانید کمتر یا بیشتر کنید.

◀ اگر بخواهید سوپ سبک‌تر باشد، فقط ۳-۴ دانه زردۀ تخم مرغ به کار برید.

سوپ میگو (پرو)

۸-۶ بشقاب

۲۵۰ گرم	میگو
۱	پیاز، ساطوری
۳-۲ پر	سیر، کوبیده
۳-۲	سیب زمینی، پوست گرفته*، چارقال
نیم کیلو	نخود سبز، پوست گرفته
۲	گوجه فرنگی، خرد کرده
۲	فلفل سبز یا قرمز، ساطوری
۱	تخم مرغ



قاشق	۳	برنج
پیمانه	۱	گشنیز، ساطوری
یک سوم پیمانه		خامه
یک سوم پیمانه		ماست
یک چهارم پیمانه		روغن
نمک و فلفل		

* پوست سیب زمینی را بشوید و کنار بگذارید.

میگورا پوست بگیرید و تمیز کنید (← صفحه ۳۰۶)؛ پوست را کنار بگذارید. روغن را در دیگ جاداری روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز را ۲-۳ دقیقه در روغن تفت دهید. فلفل سبز و سیر را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ دهید. آنگاه ۶ پیمانه بیشتر آب در دیگ بریزید. نمک و فلفل بزنید.

پوست سیب زمینی و پوست میگو و گوجه فرنگی خرد کرده را اضافه کنید و دیگ را روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید. در دیگ را ببندید، و بگذارید حدود ۴۰-۴۵ دقیقه بپزد. سپس آب دیگ را از صافی بگذرانید و از پوست سیب زمینی و میگو و گوجه فرنگی هر چه می‌توانید شیره بکشید.

دیگ را آب بکشید، باز روی اجاق بگذارید و آب صاف شده را در آن به جوش بیاورید. سیب زمینی چارقاچ و نخود سبز و برنج را با کمی نمک و فلفل در آن بریزید و نیم ساعت بپزید. میگورا اضافه کنید و ۱۰ دقیقه دیگر بپزید.

تخم مرغ را در سوپ بشکنید و روی آتش تیز بگردانید تا به صورت رشته رشته ببندد. خامه و ماست را مخلوط کنید و با گشنیز در سوپ بریزید و بگردانید. پیش از آن که باز به جوش بیاید بردارید.

سوپ میگو و ذرت (کوبا)

۴-۵ نفر

میگو، پاک کرده، خرد کرده	۲۵۰ گرم
آب ماهی (← ۳۴۹)	۳ پیمانه
پیاز، ساطوری	۱
سیر، کوبیده	۴-۵ پر
شیر	۲ پیمانه
زرده تخم مرغ	۲
ذرت، دو نیم کرده	۲



- ۴-۳ گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
 ۲-۱ فلفل سبز تند، ساطوری
 ۳-۲ سیب زمینی، فندقی
 ۱ قاشق براده نارگیل
 ۱۰-۸ فلفل سیاه دانه
 ۴ دانه میخک
 ۱ برگ بو
 ۲-۱ کره گردو
 نمک

کره را در دیگ جادار روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را ۵-۶ دقیقه در آن تفت بدهید. سیر را اضافه کنید و ۳-۴ چرخ بدهید. آب ماهی، گوجه فرنگی، فلفل سیاه، میخک و برگ بو را اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. در دیگ را ببنیدید، آتش را کم کنید و ۱۵ دقیقه بپزید. سپس سیب زمینی و فلفل سبز را اضافه کنید و نیم ساعت دیگر بپزید. اکنون میگو، ذرت و نارگیل را با شیر و ۲ پیمانه آب و اندکی نمک اضافه کنید، به جوش بیاورید و پس از ۱۰-۱۲ دقیقه بردارید.

زرده تخم مرغ را با ۱ پیمانه از سوپ بزنید، در دیگ بریزید و هم بزنید. در ظرف سوپ بریزید و سرسفره بپزید.

چنان که ملاحظه می‌کنید، مردم کوبا ذرت را با چوب آن در سوپ می‌اندازند، گیرم هرچوب را ۲-۳ تکه می‌کنند. شما اجباری ندارید این کار را بکنید؛ می‌توانید ذرت را دان کنید و در سوپ بریزید، یا آن که ۱ پیمانه ذرت خشک را جداگانه در آب بجوشانید تا نرم شود و سپس به سوپ اضافه کنید.

سوپ گل کلم و پنیر



- ۱ گل کلم، گل گل
 ۳ پیمانه آب مرغ (← ۳۵۱)
 ۱۲۰ گرم پنیر سفت، رنبدیده
 ۱ پیمانه خامه
 نیم پیمانه گشنیز یا جعفری، ساطوری
 نمک

۸-۹ پیمانه آب را با ۱ قاشق مرباخوری نمک روی آتش تیز به جوش بیاورید، گل کلم را در آب بریزید و ۲۰-۳۰ دقیقه بپزید، سپس در آب کش خالی کنید. آب را نگه دارید. گل کلم را بکوبید و از صافی بگذرانید (یا در مخلوط کن بگردانید). ۴ پیمانه از آب گل کلم را با آب مرغ و گل کلم کوبیده در دیگ بریزید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید. پنیر را اضافه کنید و با قاشق چوبی بگردانید تا حل شود. خامه را اضافه کنید و روی آتش ملایم بگردانید. نمک سوپ را اندازه کنید. پیش از آن که به جوش بیاید بردارید. ظرف سوپ را با گشنیز یا جعفری ساطوری آرایش کنید.

سوپ مرغ با لیمو (مصر)



نیم کیلو	استخوان مرغ با دل و جگر
۱	پیاز، چارقال
۳-۲ پر	سیر، کوبیده
۴-۳ ساقه	کرفس با برگ نازک، خرد کرده
۲-۱	لیمو
۱ پیمانه	برنج، خیسانده
	نمک و فلفل

استخوان و دل و جگر مرغ را با پیاز و سیر و کرفس در دیگ جاداری بگذارید و ۲ لیتر آب روی آن بریزید. دیگ را روی آتش تیز به جوش بیاورید و کف آن را بگیرید. لیمو را آب بگیرید و آب و یک تکه از پوست را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۱ ساعت بپزید.

آب مرغ را از صافی بگذرانید، به دیگ برگردانید و باز به جوش بیاورید. برنج را اضافه کنید و ۱۵ دقیقه دیگر روی آتش ملایم بپزید — همین قدر که برنج پخته شود.

سوپ سیب زمینی و پنیر (هلند)



۴-۳	سیب زمینی، پوست گرفته، فندقی
۲۰۰ گرم	پنیر، رنده
۲	پیاز، حلقه حلقه
۲ پیمانه	شیر
۲ قاشق	آرد

۲-۱ قاشق شوید، ساطوری

۲ برگ بو

۳-۲ کره گردو

نمک و فلفل

سیب زمینی را با کمی آب (همین قدر که روی آن را بگیرد) و اندکی نمک در دیگچه روی آتش ملایم ۱۵-۲۰ دقیقه بپزید تا نرم شود. بردارید و با آب نگه دارید. نیمی از کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را با برگ بو در آن تفت بدهید تا طلایی شود. شوید را اضافه کنید و ۱ دقیقه تفت بدهید، سپس سیب زمینی را با آب روی پیاز بریزید و هم بزنید.

باقی کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و آرد را ۱-۲ دقیقه تفت بدهید. شیر را داغ کنید، روی آرد بریزید، هم بزنید تا مایه غلیظ شود، به سیب زمینی اضافه کنید و هم بزنید. پنیر را کم کم اضافه کنید و آهسته هم بزنید. اندکی فلفل بزنید، نمک سوپ را اندازه کنید و ۱۰-۱۵ دقیقه دیگر روی آتش کم بپزید. داغ در ظرف سوپ بکشید و سر سفره بگذارید. ◀ به این سوپ می‌توانید اندکی سس ووستر شیر (← صفحه ۵۶۸) یا گرد کاری اضافه کنید.

سوپ باقلا (مصر)



۲ پیمانه باقلای زرد، خیس‌انده

۴-۳ قاشق جعفری یا گشنیز، ساطوری

۳-۲ قاشق آب لیموی تازه

روغن زیتون

نمک و فلفل

باقلا را در دیگ بریزید، ۱ لیتر آب اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. کف باقلا را بگیرید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۱ ساعت بپزید، سپس باقلا را با آب از صافی بگردانید یا در مخلوط‌کن بگردانید و به دیگ برگردانید.

۳-۲ قاشق روغن با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید، به جوش بیاورید و ۵-۶ دقیقه بجوشانید. آب لیمو را اضافه کنید. و اگر لازم باشد کمی با آب به جوش بیاورید. هنگام کشیدن، جعفری یا گشنیز را روی سوپ بریزید.

◀ می‌توان ۱ پیاز خرد کرده را در روغن تفت داد و به این سوپ اضافه کرد.

◀ مردم مصر در این سوپ نان ترید می‌کنند.

سوپ سیر (اسپانیا)

۲-۱ نفر



سیر، پوست گرفته، ورقه ورقه	۵-۳ پر
رب گوجه فرنگی	۳-۲ قاشق
تخم مرغ	۱
فلفل قرمز، ساییده	۱ قاشق چ
نان سفید، خرد کرده	۲-۱ برش
روغن زیتون	۱ قاشق
نمک	

روغن را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و سیر را در آن تفت بدهید تا اندکی رنگ بگیرد. رب گوجه فرنگی و فلفل قرمز را با اندکی نمک اضافه کنید و یک چرخ بدهید. سپس ۲ پیمانه آب جوش اضافه کنید و هم بزنید. ۱۰-۱۵ دقیقه روی آتش ملایم بپزید، نان سفید را اضافه کنید و هم بزنید، سپس تخم مرغ را در سوپ بشکنید و روی آتش ملایم هم بزنید تا تخم مرغ ببندد. داغ در ظرف سوپ بکشید و سرسره بگذارید.

« سوپ سیر و گوجه فرنگی: نان سفید و تخم مرغ را حذف کنید، هنگام ریختن آب، ۲-۱ گوجه فرنگی پوست کنده و خرد کرده اضافه کنید.

سوپ هویج و ماست

۵-۴ نفر



هویج، پوست گرفته، خرد کرده	نیم کیلو
ماست	۲ پیمانه
پیاز، ساطوری	۱
سیر، کوبیده	۲-۱ پر
شکر	۱ قاشق
آب لیمو	۲-۱ قاشق
کره	۳-۲ گردو
گشنیز، ساطوری	۴-۳ قاشق
خردل	۱ قاشق چ
زرد چوبه	۱ قاشق چ
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق چ
زیره، ساییده	اندکی

اندکی فلفل قرمز، ساییده

اندکی دارچین، ساییده

نمک و فلفل

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. سیر را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. همهٔ ادویه را اضافه کنید و یک چرخ دیگر بدهید. هویج و آب لیمو را اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه بچرخانید. ۲ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید، سپس در دیگ را ببندید، آتش را کم کنید و ۲۰-۲۵ دقیقه بپزید. بردارید و بگذارید کمی خنک شود. هویج را با آب و اندکی نمک و فلفل در مخلوط‌کن بریزید و چند ثانیه بگردانید، یا بکوبید و از صافی سیمی بگذرانید. سپس مایهٔ هویج را به دیگ برگردانید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید. ماست را با شکر و کمی آب بزنید و روی مایه بریزید. کم‌کم آب جوش اضافه کنید تا سوپ به اندازه‌ای که می‌خواهید رقیق شود. روی آتش کم هم بزنید تا داغ شود، ولی نجوشد. نمک و فلفل سوپ را اندازه کنید، بردارید، در ظرف سوپ بکشید، با گشنیز آرایش کنید و داغ سر سفره ببرید.

سوپ اسفناج و ماست (مصر)



اسفناج، ساقه گرفته، رشته رشته	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
سیر، کوبیده	۳-۲ پر
تره فرنگی، ساطوری	۱ بسته
برنج، خیسانده	۱ پیمانه
ماست	۲ پیمانه
زرد چوبه	۱ قاشق چ
روغن	
نمک و فلفل	

۲-۳ قاشق روغن در دیگ جاداری روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا اندکی رنگ بگیرد. اسفناج را اضافه کنید و بچرخانید تا نرم شود. تره فرنگی را با برنج و ۱ لیتر آب و زرد چوبه و اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۲۰-۲۵ دقیقه بپزید، تا برنج نرم شود ولی له نشود. ماست را بزنید، سیر را به آن اضافه کنید، در دیگ بریزید و بگردانید. پیش از آن که دیگ باز به جوش بیاید بردارید.

سوپ اسفناج

۵-۶ نفر



نیم کیلو	اسفناج، ساطوری
۲-۳	سیب زمینی، پوست گرفته، فندقی
۳-۴ پته	پیازچه، ساطوری
نیم پیمانه	خامه
۲-۳ قاشق	ماست
۲ قاشق	آب لیموی تازه
	نمک

۶-۷ پیمانه آب با اندکی نمک در دیگ روی آتش تیز به جوش بیاورید، اسفناج، سیب زمینی و پیازچه را در آن بریزید و روی آتش کم ۱ ساعت بپزید. گاهی هم بزنید. ۱ ملاقه از مایه داغ را با خامه و ماست و آب لیمو مخلوط کنید و به دیگ برگردانید. ۱ ساعت دیگر روی آتش کم بپزید. داغ یا خنک در ظرف سوپ بکشید و سرفره بگذارید.

سوپ سیرابی (یونان)

۶-۷ بشقاب



نیم کیلو	سیرابی گوساله
۳	تخم مرغ
نیم کیلو	گردن گوسفند
۲	پیاز، چارقاق
۳-۴ پر	سیر، کوبیده
۲ پر	برگ بو
۱ ساقه	کرفس با برگ، خرد کرده
۴-۵	لیمو
	نمک و فلفل

▼ این سوپ شکل دیگری است از همان ایشکمبه چورباسی ترکیه (← صفحه ۶۵۶)، که در یونان ایشکمبی آوگولیمونو نامیده می شود. تکلیف «ایشکمبی» روشن است؛ «آوگولیمونو» (avgolemono) هم یعنی سس تخم مرغ و آب لیمو (آوگو = تخم مرغ، لیمونو = لیمو). این سس خاص آشپزی یونان است و در بسیاری از غذاهای آن سرزمین به کار می رود؛ از آنجا به برخی از سوپ های ترکیه هم وارد شده است.

لیمورا آب بگیرید. گردن را بشویید و با نیمی از پیاز و سیر و کرفس و یک پر برگ بو در دیگ جاداری بگذارید، ۲ لیتر آب در دیگ بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. کف گوشت را بگیرید، آتش را کم کنید، نمک و فلفل بزنید، در دیگ را ببندید، و حدود ۱ ساعت بپزید. سیرابی را خوب بشویید و با باقی پیاز و سیر و کرفس و برگ بو در دیگ کوچکی بگذارید و آب بریزید، آن قدر که ۲-۳ بند انگشت روی سیرابی را بپوشاند. دیگ را روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید و بگذارید دیگ با در باز ۱ ساعت ریز جوش بزند. سپس دیگ را در آب کش خالی کنید، سیرابی را آب بکشید و در دیگ گوشت بیندازید. پس از آن که گوشت و سیرابی پخته شد، آن‌ها را با کفگیر از آب بیرون بیاورید و بگذارید خنک شوند. آب گوشت را از صافی بگردانید و به دیگ برگردانید. استخوان گوشت را بکشید و دور بریزید. گوشت و سیرابی را روی تخته کار ساطوری کنید و در دیگ بریزید. اکنون تخم مرغ را در بادیه بشکنید و با چنگال بزنید. آب لیمو را با اندکی نمک اضافه کنید و باز بزنید. یک پیمانه از آب گوشت بردارید و با تخم مرغ مخلوط کنید. آتش زیر دیگ را خاموش کنید، پس از آن که آب گوشت از جوش افتاد، بادیه را کم کم در دیگ خالی کنید و سوپ را بگردانید. سوپ را هر چه زودتر بکشید و سرسفره ببرید.

راسولنیک (روسیه)



۴-۵ نفر

۵-۴	قلوه گوسفند، پاک کرده، فندقی
۶ پیمانه	آب قلم (← ۳۴۹)
نیم پیمانه	شوراب خیار شور
۲ قاشق	جو، پوست گرفته
۲	پیاز، ساطوری
۳	سیب زمینی، پوست گرفته، فندقی
نیم پیمانه	شوید، ساطوری
۱ قاشق	جعفری، ساطوری
۱ قاشق	آرد
۲ گردو	کره
	خامه و ماست
	نمک

جورا در ۱ پیمانه آب در دیگچه روی آتش ملایم بپزید تا نرم شود، سپس آب آن را خالی کنید.

سیب زمینی را ۲۰ دقیقه در آب قلم بپزید، سپس جورا اضافه کنید و دیگ را روی آتش کم بگذارید تا مایه سوپ داغ بماند.

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را ۵-۶ دقیقه در آن تفت بدهید. قلوه را اضافه کنید و ۲ دقیقه بجرخانید. آرد را با شوید روی قلوه بپاشید و ۲-۳ چرخ بدهید، سپس شوراب را اضافه کنید، در دیگ را ببندید و ۱۰ دقیقه روی آتش کم بپزید. دیگچه را در دیگ خالی کنید و ۱۵ دقیقه دیگر روی آتش کم بپزید. نمک سوپ را اندازه کنید، در ظرف داغ کرده بکشید، روی سوپ جعفری بپاشید و با یک ظرف خامه و ماست سر سفره بگذارید.

«راسولنیک مرغ: به جای آب قلم و قلوه گوسفند آب مرغ و دل و جگر مرغ به کار برید.

اوخا (روسیه)

۴-۵ نفر

ماهی سفید گوشت، خرد کرده، با پوست و استخوان	۱ کیلو
پیاز، چارقاج	۲
ساقه پیازچه، ساطوری	۳-۲ قاشق
چار سبزی*	۱ دسته
فلفل سیاه	۵-۶ دانه
کره	۱ گردو
جوز بویا، ساییده	اندکی
نمک	

* کرفس، هویج، برگ بو، جعفری.



▼ اوخا (ukha) شکل روسی بویی یابس (← صفحه ۹۷۰) فرانسوی است. روس ها مانند فرانسوی ها این سوپ را با چند جور ماهی درست می کنند و غالباً کله و دُم ماهی را هم در دیگ می اندازند. زوائد ماهی ازون برون برای این سوپ مناسب است. البته ماهی باید کاملاً تازه باشد. دقت کنید مقدار جوز بویا زیاد نشود.

ماهی و پیاز و چار سبزی را با ۸ پیمانه آب در دیگ بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. کفر ماهی را بگیرید، فلفل و جوز را با اندکی نمک اضافه کنید، در دیگ را نیمه باز بگذارید و ۱ ساعت روی آتش کم بپزید.

کره را در تابه کوچک روی آتش ملایم داغ کنید و پیازچه را در آن تفت بدهید. هنگام کشیدن، پیازچه و کره را روی سوپ بدهید.

«می توانید ۲-۳ پر سیر کوبیده همراه پیاز در دیگ بیندازید.

سوليانكا (روسيه)

۴-۵ نفر



۳۰۰ گرم	فیلهٔ ازون برون، خرد کرده
۱۵۰ گرم	میگو، پوست گرفته، ساطوری
۶ پیمانه	آب ماهی (← ۳۴۹)
۱ بُرش کوچک	ماهی دودی
۱ قاشق	رب گوجه فرنگی
۱ قاشق	جعفری، ساطوری
۱ قاشق	خیارشور، ساطوری
۱ قاشق	آرد
۱ پیمانه	خامه
۱ گردو	کره
	فلفل سیاه، زبر
	نمک

ماهی و میگو را در ۱ پیمانه آب و اندکی نمک ۱۰ دقیقه روی آتش ملایم آب پز کنید، سپس بردارید و ماهی و میگو را از آب درآورید. ماهی دودی را در همان آب بگذارید و ۱-۲ دقیقه بپزید. بردارید، آب را خالی و ماهی را خرد کنید.

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و آرد را ۱-۲ دقیقه در آن تفت بدهید. رب گوجه فرنگی را اضافه کنید و چند چرخ بدهید. آب ماهی را اضافه کنید، هم بزنید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید، خامه را اضافه کنید و هم بزنید. ماهی ازون برون را با ماهی دودی و خیارشور و میگو اضافه کنید، به جوش بیاورید، ولی نجوشانید. بردارید، در ظرف داغ کرده بکشید و جعفری را با اندکی فلفل سیاه روی سوپ بپاشید.

سوپ سیب زمینی با ماست (یونان)

۴-۵ نفر



۲	سیب زمینی درشت، پوست گرفته، فندقی
۱	پیاز، ساطوری
۱	هویج، پوست گرفته، فندقی
۲	گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
۱ پیمانه	ماست چکیده
۶ پیمانه	آب مرغ (← ۳۵۱)

۱ قاشق نعنائی تازه، ساطوری

۲ قاشق روغن زیتون

نمک و فلفل

روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. سیب زمینی و هویج را اضافه کنید و چند بار بچرخانید. گوجه فرنگی را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و چند چرخ دیگر بدهید. ماست را در آب مرغ حل کنید و روی تره بار بریزید. مرتب در یک جهت هم بزنید تا به جوش بیاید، آتش را کم کنید و ۲۰-۲۵ دقیقه بپزید. اگر لازم باشد کمی آب جوش اضافه کنید. در ظرف سوپ بکشید و با نعنائی ساطوری آرایش کنید.

◀ هنگام کشیدن می توانید ۱-۲ قاشق آب لیموی تازه به این سوپ اضافه کنید.

سوپ زمستانی (سرخ پوستان شمالی)

۵-۶ نفر



۴ پیمانه آب مرغ (← ۳۵۱)

۱ پیاز درشت، ساطوری

۲-۳ پر سیر، کوبیده

۳-۴ سیب زمینی، پوست گرفته، فندقی

۲-۳ هویج، پوست گرفته، فندقی

۴ ساقه کرفس، خرد کرده

نیم پیمانه تره فرنگی، ساطوری

۲-۳ قاشق شوید، ساطوری

۱ برگ بو

۱ پیمانه خامه

۲-۳ کره

نمک و فلفل

▼ سرخ پوستان امریکا یک قوم نیستند، بلکه قبایل گوناگونی بودند که از شمال تا جنوب امریکای شمالی و از امریکای مرکزی تا امریکای جنوبی پراکنده بودند و هنگام وارد شدن سفید پوستان از اروپا در مراحل بسیار متفاوت تمدن یا بدویت زندگی می کردند. بنابراین، از خورد و خوراک این اقوام نمی توان به عنوان یک شیوه معین آشپزی سخن گفت. چیزی که شیوه های گوناگون آشپزی سرخ پوستان را به هم نزدیک می کند موادی است که در قاره آنها به دست می آمده، یعنی گوشت شکار، ماهی، ذرت، سیب زمینی، کدو حلوائی، فلفل قرمز، و گوجه فرنگی.

اما از زمان کشف قاره آمریکا تا امروز بیش از ۴۰۰ سال می‌گذرد. در این مدت سرخ پوستان مرارت‌های زیادی کشیده‌اند، ولی هنوز کمابیش جدا از باقی مردم آمریکا زندگی می‌کنند و خورد و خوراک‌شان هم با آن‌ها فرق می‌کند.

نمونه‌هایی که از آشپزی سرخ پوستان در این کتاب مستطاب آمده مربوط به سرخ پوستان امروز است، که البته از تأثیر مواد و شیوه‌های آشپزی سفید پوستان برکنار نمانده است. سوپ تره‌بار زمستانی یکی از آن‌هاست.

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید، به جز آب مرغ و خامه و شوید، همه اجزای سوپ را با اندکی نمک و فلفل در دیگ بریزید و ۵-۶ دقیقه در کره تفت بدهید. سپس آب مرغ را اضافه کنید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید و ۵-۱۰ دقیقه بپزید.

آب مرغ را از صافی بگذرانید. برگ پورا بردارید و تره‌بار را بکوبید یا در مخلوط‌کن بگردانید. آب مرغ را با تره‌بار کوبیده به دیگ برگردانید و باز به جوش بیاورید. خامه را اضافه کنید و هم بزنید. همین که باز به جوش آمد بردارید و بکشید. روی سوپ را با شوید آرایش کنید.

سوپ ماهی (سرخ پوستان شمالی)

۷-۸ نفر



میگوی ریز، پاک کرده	۲۵۰ گرم
فیله ماهی، خرد کرده	۲۵۰ گرم
آب مرغ (← ۳۵۱)	۲ پیمانه
پیاز، ساطوری	۱
سیب زمینی، پوست گرفته، گردویی	۴-۳
شوید، ساطوری	۳-۲ قاشق
آرد	۳-۲ قاشق
شیر	۲ پیمانه
خامه	۱ پیمانه
کره	۳-۲ گردو
نمک و فلفل	

آب مرغ را با ۲ پیمانه آب در دیگ بریزید، سیب زمینی را اضافه کنید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید و ۱۵ دقیقه بپزید.

کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز و آرد را ۵-۶ دقیقه در آن تفت بدهید، سپس بامیگو و ماهی و اندکی نمک و فلفل در دیگ بریزید. هم بزنید و به جوش بیاورید و ۱۰ دقیقه

بپزید. شیر و خامه را اضافه کنید و هم بزنید تا سوپ باز داغ شود، ولی نجوشد. بردارید و در ظرف بکشید. روی سوپ را با شوید آرایش کنید.

سوپ قارچ (سرخ پوستان شمالی)

۴-۶ نفر



۲۵۰ گرم	قارچ، ورقه ورقه
۴ پیمانه	آب قلم (← ۳۴۹)
۱	پیاز، ساطوری
۱ پر	سیر، کوبیده
۱ پیمانه	خامه و ماست
۴-۳ قاشق	آرد
۱ قاشق	مرزنجوش خشک، کف مال
۳-۲ گردو	کره
	نمک و فلفل

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید، پیاز و سیر را اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه تفت بدهید. آتش را کمی تیز کنید، قارچ را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه تفت بدهید. آتش را کم کنید، آرد را اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه تفت بدهید. آب قلم را با مرزنجوش و اندکی نمک و فلفل کم کم اضافه کنید و هم بزنید تا به جوش بیاید. خامه و ماست را اضافه کنید و هم بزنید، سپس در ظرف بکشید و داغ سرفره ببرید.

« خود سرخ پوست ها روی این سوپ را با فلفل قرمز نیم کوب آرایش می کنند.

سوپ کدو حلوائی (سرخ پوستان جنوبی)

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	کدو حلوائی، پخته
۳ پیمانه	دانه ذرت تازه
۳ پیمانه	آب مرغ
۳-۲ پر	سیر، کوبیده
۴-۳ قاشق	آب لیموی تازه
۲-۱ قاشق	پوست لیمو، رنده
۱ قاشق م	زنجبیل، ساییده
۲-۱ قاشق	شکر

نیم پیمانه خامه
نمک و فلفل

ذرت را با ۳ پیمانه آب روی آتش تیز به جوش بیاورید و ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش ملایم بپزید تا نرم شود. سپس بکوبید یا در مخلوط کن بگردانید و از صافی سیمی بگذرانید. مایه ذرت را با آب مرغ و سیر و اندکی نمک و فلفل در دیگ بریزید و به جوش بیاورید. کدو حلوائی را اضافه کنید و ۱۰-۱۵ دقیقه روی آتش ملایم بپزید تا نرم شود. گاهی هم بزنید. خامه را بزنید تا پف کند. آب لیمو و پوست لیمو و زنجبیل و شکر را در تابه کوچکی بریزید و روی آتش ملایم بگذارید تا به جوش بیاید و شکر حل شود. سوپ کدو حلوائی و ذرت را در چند ظرف بکشید، روی هر ظرف ۱ قاشق از مایه آب لیمو و زنجبیل و ۱ قاشق خامه بریزید.

سوپ لوبیای سفید (سرخ پوستان جنوبی)

۵-۶ نفر



لوبیا سفید، شب خیسانده	نیم کیلو
آب قلم (← ۳۴۹)	۲ پیمانه
پیاز، حلقه حلقه	۲
گوچه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده	۳
فلفل قرمز تند	۲-۱
جعفری، ساطوری	۲-۱ قاشق
نمک و فلفل	

به جز جعفری، همه مواد را با اندکی نمک و فلفل و ۱ لیتر آب در دیگ بریزید، در دیگ را ببندید و ۱ ساعت روی آتش ملایم بپزید. سپس در دیگ را بردارید و ۱ ساعت دیگر بپزید. اگر لازم شد اندکی آب جوش اضافه کنید. در قندح بکشید و با جعفری آرایش کنید.

سوپ کوفته (سرخ پوستان جنوبی)

۶-۸ نفر



گوشت گوساله، چرخ کرده	نیم کیلو
بلغور ذرت یا گندم، خام	نیم پیمانه
پیاز، رندیده	۱
سیر، کوبیده	۲-۳ پر

۲ قاشق	آرد
۱ تخم مرغ	
۱ قاشق ۴	تخم گشنیز، ساییده
۱ قاشق چ	نعنای خشک، کف مال
۶-۷ دانه	فلفل سیاه
۲-۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
۳-۲ قاشق	جعفری، ساطوری
۱ قاشق چ	زعفران، ساییده
۲-۱ گردو	کره
	نمک

گوشت را با بلغور و پیاز و سیر و تخم مرغ و فلفل قرمز و تخم گشنیز و اندکی نمک در بادیه بریزید و چنگ بزنید؛ سپس به شکل کوفته گردویی در آورید و در سینی بچینید. کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و آرد را در آن تفت بدهید تا اندکی رنگ بگیرد. ۱ لیتر آب کم کم اضافه کنید و هم بزنید. به جز جعفری، باقی مواد را اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. کوفته‌ها را در دیگ بیندازید. پس از آن که آب باز به جوش آمد، آتش را کم کنید و ۱۵-۲۰ دقیقه بپزید. در قدح بریزید و با جعفری آرایش کنید.

سوپ سیب زمینی (سرخ پوستان جنوبی)

۸-۱۰ نفر

۱ کیلو	سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده
۳-۲ پیمانه	آب مرغ یا آب قلم (← ۳۵۱ یا ۳۴۹)
۲	پیاز، حلقه حلقه
۶-۵	گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
۱	فلفل دلمه‌ای سبز، خرد کرده
۳-۲	فلفل قرمز تند
۲-۱ قاشق	جعفری، ساطوری
	نمک



سیب زمینی و گوجه فرنگی و پیاز را با اندکی نمک در ۱ لیتر آب در دیگ روی آتش ملایم بپزید تا سیب زمینی نرم شود. باقی مواد را با اندکی نمک اضافه کنید و ۲۰-۲۵ دقیقه دیگر روی آتش ملایم بپزید. اگر لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید.

چخترمه گوشت گوسفند (روسیه)



۴-۵ نفر

گوشت گوسفند، گردویی	نیم کیلو
پیاز، حلقه حلقه	۲
سیر، کوبیده	۲-۳ پر
زرده تخم مرغ	۲
آرد	۱ قاشق
سرکه	۲-۳ قاشق
جعفری یا شوید، ساطوری	۱-۲ قاشق
روغن	۲-۳ قاشق
زعفران، ساییده	اندکی
نمک و فلفل	

گوشت را با سیر و نیمی از پیاز و ۳-۴ پیمانه آب و اندکی نمک در دیگ بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. کف گوشت را بگیرید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۲ ساعت یا بیشتر بپزید تا گوشت نرم شود؛ هرگاه لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید. سپس گوشت را با کفگیر بردارید و آب گوشت را از صافی بگذرانید و به دیگ برگردانید.

روغن را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز باقی مانده را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. آرد را اضافه کنید و ۱-۲ دقیقه بچرخانید تا اندکی رنگ بگیرد. گوشت را در تابه بریزید و چند چرخ بدهید، سپس تابه را در دیگ خالی کنید، اندکی زعفران و فلفل اضافه کنید، هم بزنید و دیگ را روی آتش ملایم به جوش بیاورید. سرکه را اضافه کنید و پس از ۲-۳ جوش بردارید. هنگام کشیدن، زرده تخم مرغ را در کاسه بیندازید، با کمی از آب گوشت بزنید، توی دیگ بریزید، باز روی آتش بگذارید و هم بزنید. پیش از آن که به جوش بیاید و زرده تخم مرغ ببندد بردارید. ظرف سوپ را با جعفری یا شوید ساطوری آرایش کنید.

کنسومه مارچوبه (فرانسه)



۵-۶ بشقاب

دل و جگر مرغ، پاک کرده	۱ کیلو
مارچوبه، دم زده	نیم کیلو
پیاز، خرد کرده	۱
هویج، خرد کرده	۲
چار سبزی*	۱ دسته

۳-۲ گردو، کره، آب کرده

نمک و فلفل

* جعفری، ترخون، نعنا، کرفس.

دل و جگر را به سیخ بکشید و روی شعله ملایم اجاق گاز کباب کنید، سپس کره بمالید و باز چند لحظه کباب کنید.

پیاز و هویج و چارسبزی را با ۷-۸ پیمانه آب و کمی نمک و فلفل در دیگ بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. دل و جگر کباب شده را خرد کنید و اضافه کنید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید، و ۳۰-۴۰ دقیقه بپزید. سپس آب دل و جگر را از صافی بگذرانید، به دیگ برگردانید، و به جوش بیاورید. (خود دل و جگر را برای مصرف دیگری در یخچال نگه دارید.) مارچوبه را در دیگ بریزید و ۱۵ دقیقه روی آتش کم بپزید. داغ سر سفره بپزید. «سنگدان و گردن و بال مرغ را هم می‌توان به دل و جگر اضافه کرد».

کنسومه فوری

۴-۶ بشقاب

۱ لیتر آب گوشت گوساله (← ۳۵۱)، یخچالی

۴-۵ قاشق کارامل سیاه (← ۲۱۳)

نمک و فلفل



چربی آب گوشت را بردارید، سپس آب گوشت را در دیگ بریزید، کارامل را اضافه کنید، نمک و فلفل بزنید و روی آتش تیز بجوشانید تا حجم آن به حدود دوسوم لیتر برسد.

کنسومه مرغ

سوپ و غذا برای ۵-۶ نفر

۱ مرغ، خرد کرده

۱ پیاز، خرد کرده

۲ هویج، پوست گرفته، خرد کرده

۱ شلغم، خرد کرده

۱ ساقه کرفس، خرد کرده

۱ تره فرنگی، خرد کرده

۴ گوجه فرنگی، خرد کرده

۱ قاشق چ چار ادویه (← ۲۳۴)



۴-۵ قاشق کره

اندکی فلفل قرمز، ساییده

نمک و فلفل

۳/۵ لیتر آب در دیگ بریزید، پیاز، هویج، کرفس، تره فرنگی و شلغم را در آن بیندازید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. مرغ را در دیگ بیندازید و باز به جوش بیاورید. کف مرغ را بگیرید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۸۰-۹۰ دقیقه بپزید. آنگاه نمک و فلفل بزنید، چار ادویه را اضافه کنید و ۱ ساعت دیگر روی آتش کم بپزید. آب مرغ را از صافی بگذرانید و به دیگ برگردانید. در دیگ در باز آن قدر بجوشانید تا حجم آن به ۱/۵ لیتر برسد.

کره را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید، گوجه فرنگی را با فلفل قرمز ۱۰ دقیقه در کره تفت بدهید، سپس دیگچه را در دیگ کنسومه خالی کنید و پس از ۵-۶ دقیقه بکشید. کنسومه را بکشید و مرغ را برای مصرف دیگری نگه دارید یا با کنسومه سر سفره بگذارید.

کنسومهٔ روسی (سفید)



۶-۷ فنجان

گوشت گوساله، بی چربی	۱ کیلو
گوشت گوسفند، بی چربی	نیم کیلو
پیاز درشت، چار قاق	۱
کرفس، خرد کرده درشت	۲ ساقه
جعفری	۴-۵ شاخه
شوید	۲-۳ شاخه
گشنیز	۲-۳ شاخه
فلفل سیاه	۶-۷ دانه
نمک	

گوشت را با ۱۰-۱۲ پیمانه آب در دیگ جاداری روی آتش تیز به جوش بیاورید. کف گوشت را چند بار با دقت بگیرید. سپس تره بار و سبزی و فلفل سیاه را با اندکی نمک اضافه کنید. آتش را بسیار کم کنید، در دیگ را ببندید و ۳ ساعت بپزید تا گوشت نرم شود. هرگاه لازم شد اندکی آب جوش اضافه کنید. آنگاه گوشت را از دیگ در آورید و برای مصرف دیگری نگه دارید. اکنون در یک صافی سیمی ۱ لا متقال و ۳ لا ململ شسته بگذارید و آب گوشت را از آن بگذرانید. بگذارید خنک شود، سپس در یخچال بگذارید تا چربی آن ببندد. سپس چربی را با کفگیر

بردارید. (این چربی را می‌توان به صورت روغن به کار برد.) کنسومه را داغ کنید و در فنجان بکشید. « روی این کنسومه می‌توانید هنگام کشیدن کمی شوید ساطوری بپاشید. همچنین می‌توانید کمی نخود سبز پخته و هویج پخته و خرد کرده نخودی اضافه کنید.

کنسومهٔ روسی (زرد)

۶-۷ فنجان



ماهیچهٔ گوساله	۱ کیلو
قلم گاو، شکسته	۲
پیاز درشت، چار قاچ	۱
تره فرنگی، خرد کرده	۱ بسته
هویج، خرد کرده	۲
کرفس، با برگ نازک، خرد کرده	۳ ساقه
شلغم کوچک، خرد کرده	۱
جعفری	۳-۴ شاخه
گشنیز	۳-۴ شاخه
شوید	۲-۳ شاخه
فلفل سیاه	۱۰-۱۲ دانه
برگ بو	۱ پر
زعفران، ساییده	اندکی
روغن	
نمک	

گوشت و قلم را با ۱۰ پیمانه آب از روی دستور کنسومهٔ سفید (← صفحهٔ ۷۳۰) بار بگذارید. ۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید. تره بار و سبزی را در تابه بریزید و چند چرخ بدهید، سپس در تابه را ببندید و روی آتش کم ۱۵ دقیقه بپزید. تابه را در دیگ خالی کنید. برگ بو را با فلفل سیاه و اندکی نمک در دیگ بریزید. آتش را بسیار کم کنید، در دیگ را ببندید و ۳ ساعت بپزید. گوشت و قلم را از دیگ در آورید. گوشت را کنار بگذارید و قلم را دور بیندازید. در یک صافی سیمی ۱ لا متقال و ۳ لا ململ شسته بگذارید و آب گوشت را از آن بگذرانید. پس از خنک شدن در یخچال بگذارید تا چربی آن ببندد. سپس چربی را بردارید. زعفران را در اندکی آب داغ حل کنید و روی کنسومه بریزید. کنسومه را داغ کنید و در فنجان بکشید. « روی این کنسومه می‌توانید هنگام کشیدن کمی شوید ساطوری بپاشید. همچنین می‌توانید کمی نخود سبز پخته و هویج پخته و خرد کرده نخودی اضافه کنید.

سوپ سیب زمینی و سیر



۵-۶ نفر

سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده	نیم کیلو
سیر، ساطوری	۲ پته
خامه و ماست چکیده	۱ پیمانه
جعفری، ساطوری	۳-۲ قاشق
روغن زیتون	۶-۵ قاشق
زعفران، ساییده	اندکی
نمک و فلفل	

روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و سیر را اندکی در آن تفت بدهید. سیب زمینی را با یک لیتر آب و اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و به جوش بیاورید. زعفران اضافه کنید، در دیگ را بپنید، و ۳۰-۴۰ دقیقه روی آتش ملایم بپزید. از صافی بگذرانید یا در کاسه مخلوط کن بگردانید (احتیاط!). خامه و ماست چکیده را اضافه کنید و هم بزنید، ظرف سوپ را با جعفری ساطوری آرایش کنید.

سوپ سیب زمینی و میگو



۵-۶ نفر

سیب زمینی	نیم کیلو
پیاز، رنده	۱
میگو، پوست گرفته، خرد کرده	۲۵۰ گرم
جعفری، ساطوری	۳-۲ قاشق
شیر	۴ پیمانه
خامه	۱ پیمانه
کره	۲-۱ گردو
نمک و فلفل	

سیب زمینی را با اندکی نمک آب پز کنید، سپس پوست بگیرید و له کنید. شیر را با پیاز در دیگ بجوشانید، سپس سیب زمینی را اضافه کنید و هم بزنید. میگو را با کره و اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش ملایم بجوشانید. هنگام کشیدن خامه را اضافه کنید و سوپ را بگردانید. سوپ را در ظرف بکشید و روی سوپ جعفری ساطوری بپاشید.

سوپ پارمانتیه

۵-۶ نفر



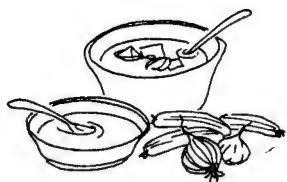
نیم کیلو	سیب زمینی
۲۵۰ گرم	پیاز، ساطوری
۵ پیمانه	آب مرغ یا آب گوشت (← ۳۵۱)
۳-۲ قاشق	جعفری، ساطوری
۱ پیمانه	شیر
۲ قاشق	آرد
۲ گردو	کره
نمک و فلفل	

▼ پارمانتیه (Parmentier) نام یک استاد آشپزی فرانسوی است که این سوپ را در قرن گذشته درست کرده است. دستور این سوپ جورواجور است و هرکسی می‌تواند موافق میل خود در آن دست ببرد، ولی اساس آن - دو برابر سیب زمینی و یک برابر پیاز - همیشه یکی است. دستور نمونه رایج سوپ پارمانتیه به قرار زیر است.

سیب زمینی را با اندکی نمک آب پز کنید، پوست بگیرید، و له کنید. در این ضمن، کره را در دیگ بیندازید و روی آتش ملایم آب کنید. پیاز را در کره تفت بدهید تا بلوری شود. آرد را اضافه کنید و بچرخانید تا اندکی رنگ بگیرد. آب مرغ یا آب گوشت را کم کم اضافه کنید و هم بزنید، سپس روی آتش تیز به جوش بیاورید و ۵-۶ دقیقه بجوشانید. سیب زمینی را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه دیگر بجوشانید. شیر را اضافه کنید و نمک و فلفل بزنید. سپس سوپ را از صافی سیمی بگذرانید یا در کاسه مخلوط کن بگردانید (احتیاط!) تا صاف شود. هنگام کشیدن روی سوپ جعفری ساطوری بپاشید.

◀ در این سوپ معمولاً مقداری کروتن (← صفحه ۶۱۳) می‌ریزند، یا یک ظرف کروتن سر سفره کنار آن می‌گذارند.





فصل پنجاهم: سوپ سرد

سوپ لزوماً گرم نیست؛ در خاور میانه و سواحل جنوبی اروپا و بسیاری از جاهایی که تابستان گرم و خشک دارند، در فصل گرما ناهار را با مایهٔ آب دار خنک یا سردی آغاز می‌کنند که باید آن را سوپ سرد نامید. آبدوغ خیار ایرانی و گاسپاچوی اسپانیایی نمونه‌های برجستهٔ سوپ سرد هستند.

آبدوغ خیار

۴-۵ بشقاب



۲ پیمانه	ماست چکیده
۳-۲	خیار
نیم پیمانه	مغز گردو، نیم کوب
نیم پیمانه	کشمش بی‌دانه، خیسانده
۱-۲ قاشق م	سبزی خشک*، کف مال
	آب
	یخ
	نمک و فلفل

* نعنا، ترخون، مرزه، کاکوتی، کرفس کوهی، گل گلاب یا ترکیبی از این‌ها با اندکی آویشن شیرازی.

▼ آبدوغ خیار، که گاهی در رستوران‌های تهران به نام سوپ سرد عرضه می‌شود، در اصل غذای تابستانی مردم فقیری بوده است که توانایی تهیهٔ غذای پخته را نداشته‌اند، یا غذای تفننی مردم توانگری که در گرمای تیر و مرداد تهران از غذای پخته گریزان بوده‌اند. به همین دلیل ترکیب این غذا بسیار متفاوت است: از «دو پیمانه آب و یک چمچه دوغ» آن غریب سعدی گرفته تا خامه و مغز پسته و کشمش سایه خشک و هر چیز دندان‌گیر دیگری که بتوان با وجدان راحت در کاسهٔ دوغ ریخت. این دستور نمونه‌ای بیش نیست و می‌تواند بر حسب ذوق تهیه‌کنندهٔ آبدوغ خیار کم و زیاد شود.

خیار را پوست بگیرید و ریز ریز کنید. (نگارنده رندیدن خیار را توصیه نمی‌کند). ماست را بزنید و با ۵-۶ پیمانه آب یخ مخلوط کنید. همه اجزا را در ظرف سوپ خوری بریزید و نمک و فلفل بزنید و چند تکه یخ در ظرف بیندازید. ظرف آبدوغ خیار را می‌توانید با کمی سبزی و گل‌گلاب یا چند برگ نعنا تر آرایش کنید.

« کمی خامه، پیاز ساطوری، یکی دو پرسیر کوبیده در شمار اولین موادی است که می‌توان به دستور بالا اضافه کرد. آبدوغ خیار را با نان سنگک خشک کرده یا نان خشکه می‌خورند. « به جای سبزی خشک، یا علاوه بر آن، سبزی خوردن ساطوری هم می‌توان به کار برد.

سوپ بادام و انگور (اسپانیا)

۴-۵ بشقاب



بادام، مقشّر	یک و نیم پیمانه
انگور بی‌دانه قرمز، حبه حبه	۲۵۰ گرم
سیر	۱-۲ پ
سرکه	۲-۳ قاشق
گرد نان سفید	نیم پیمانه
روغن زیتون	۶-۷ قاشق
یخ	
نمک	

▼ این هم مانند گاسپاچو (← زیر) نوعی سوپ سرد اسپانیایی است که در هوای گرم مطبوع می‌افتد. نام اسپانیایی این سوپ آخو بلانکوده مالاگا (آش سفید مالاگا) است. به خویشاوندی کلمه‌های «آخو» و «آش» توجه کنید.

بادام و سیر را با کمی نمک در هاون بکوبید (یا در مخلوط‌کن بگردانید) تا خمیر شود. گرد نان و سرکه را اضافه کنید و بکوبید. روغن را کم کم اضافه کنید و بکوبید. مایه را در سوپ خوری بریزید، ۴-۵ پیمانه آب و چند قطعه یخ اضافه کنید و هم بزنید. انگور را روی سوپ بریزید.

گاسپاچو (اسپانیا)

۶-۸ بشقاب



۱ کیلو گوجه فرنگی، خرد کرده

خیار، پوست گرفته، خرد کرده	۳-۲
فلفل سبز، خرد کرده	۳-۲
پیاز کوچک، خرد کرده	۱
سرکه	۳-۲ قاشق
لیمو	۱
نعنا	۳-۲ شاخه
گرد نان	نیم پیمانه
روغن زیتون	۱ پیمانه
یخ	
نمک	

▼ **گاسپاچو (gazpacho)** در میان مردم اسپانیا همان مقام و منزلت را دارد که آبدوغ خیار در میان ما ایرانی‌ها؛ یعنی در روزهای گرم تابستان به عنوان یکی از بهترین ابداعات تمدن مورد تحسین قرار می‌گیرد و با گذشتن فصل گرما از یاد می‌رود. این دستور فقط یک نمونه است.

کمی از خیار و گوجه فرنگی را کنار بگذارید، لیمو را آب بگیرید. پیاز و گوجه فرنگی و خیار و فلفل سبز را با کمی نمک در مخلوط‌کن یا چرخ هرکاره بریزید و بگردانید تا مایه صاف و شلی به دست آید. این مایه را در ظرف سوپ بریزید، گرد نان را به آن اضافه کنید و هم بزنید. سپس روغن و سرکه و آب لیمو را هم با چند تکه یخ اضافه کنید و هم بزنید. خیار و گوجه فرنگی کنار گذاشته را خرد کنید و با برگ نعنا مثل پیاز داغ روی سوپ بریزید. ◀ به این سوپ می‌توانید هر قدر بخواهید آب گوجه فرنگی، یا آب ساده، اضافه کنید.

سوپ گوجه فرنگی و طالبی (اسپانیا)

۵-۶ نفر

گوجه فرنگی، پوست گرفته، خرد کرده	۷-۶
طالبی شیرین کوچک، یخچالی	۱
پیاز کوچک، خرد کرده	۱
خیار، پوست گرفته، خرد کرده	۱
خامه	۱ پیمانه
ماست	۳-۲ قاشق
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق چ
آب لیموی تازه	۳-۲ قاشق



۱ قاشق پوست لیمو، رندیده

۲ قاشق م ریحان، ساطوری

نمک و فلفل

خیار و پیاز را در کاسه مخلوط کن برقی بریزید و چند ثانیه بگردانید، گوجه فرنگی را با زنجبیل و آب لیمو و اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و چند ثانیه دیگر بگردانید. خامه را با ماست و پوست لیمو بزنید، روی مایه اول بریزید و هم بزنید. در یخچال بگذارید تا سرد شود. طالبی را ببرید، تخم بگیرید، گوشت آن را خرد کنید یا با قاشق تیله کن به صورت تیله در آورید، با ریحان روی مایه سوپ بریزید و هم بزنید. در ظرف سوپ بکشید و سرد سرسره بگذارید، یا می توانید در هر بشقاب چند تیله طالبی بگذارید و مایه سوپ را روی آن بریزید.

سوپ خیار و اسفناج (اسپانیا)

۵-۶ نفر



نیم کیلو خیار چنبر، پوست گرفته، ساطوری

نیم کیلو اسفناج، پاک کرده، ساطوری

۱ پیاز، ساطوری

۱۰۰ گرم پنیر سفید تازه، رندیده

۲-۳ قاشق آب لیموی تازه

۲-۳ قاشق شوید یا گشنیز، ساطوری

۲ پیمانه خامه

۲-۳ گردو کره

اندکی جوز بویا، ساییده

اندکی فلفل قرمز، ساییده

نمک و فلفل

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. اسفناج را اضافه کنید و ۳-۴ دور بچرخانید تا نرم شود. ۴-۵ پیمانه آب اضافه کنید، اندکی نمک و فلفل بپاشید، هم بزنید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید. در دیگ را ببندید، آتش را کم کنید و ۲۰-۲۵ دقیقه بپزید. بردارید و بگذارید کمی خنک شود، سپس در کاسه مخلوط کن برقی بریزید، چند ثانیه بگردانید، یا از صافی سیمی بگذرانید و به دیگ برگردانید.

پنیر و خامه را با هم بزنید، و در دیگ روی آتش ملایم هم بزنید تا صاف شود، ولی نجوشد. جوز بویا و فلفل قرمز را اضافه کنید، نمک و فلفل سوپ را اندازه کنید، بردارید و بگذارید خنک

شود؛ سپس خیار و آب لیمورا اضافه کنید و یک شب در یخچال بگذارید تا سرد شود. هنگام کشیدن، ظرف سوپ را با شوید یا گشنیز تازه آرایش کنید و سرد سر سقره ببرید.

سوپ چغندر و تخم مرغ (لهستان)

۶-۸ نفر



چغندر رسمی، پوست گرفته، رندیده	نیم کیلو
چغندر فرنگی، پوست گرفته، رندیده	۲-۱
برگ چغندر یا اسفناج، ساطوری	نیم کیلو
شوید یا گشنیز، ساطوری	۳-۲ قاشق
تخم مرغ سفت، ساطوری	۵
خیار، پوست گرفته، نخودی	۱
خامه	۱ پیمانه
ماست	نیم پیمانه
ماء الشعیر	۱ پیمانه
سرکه	۳-۲ قاشق
نمک	

▼ سوپ چغندر و تخم مرغ یا چیودنیک (chlodnik) را لهستانی‌ها با آبجو درست می‌کنند، ولی مسلماً منظور طعم ماء الشعیر است، نه الکلی آبجو؛ بنابراین ماء الشعیر را می‌توان جانشین آبجو کرد.

چغندر و برگ چغندر یا اسفناج را در دیگ بریزید، سرکه را با اندکی نمک و ۶-۷ پیمانه آب اضافه کنید و ۱ ساعت روی آتش ملایم بپزید. نمک و سرکه سوپ را اندازه کنید، بردارید و بگذارید خنک شود، سپس یک شب در یخچال بگذارید تا سرد شود. خامه و ماست را با کمی ماء الشعیر بزنید و روی سوپ بریزید. کمی از تخم مرغ را کنار بگذارید، باقی را با خیار در سوپ بریزید و هم بزنید. دست آخر ماء الشعیر را اضافه کنید و هم بزنید. باز در یخچال بگذارید تا سرد شود. ظرف سوپ را با شوید یا گشنیز تازه و اندکی تخم مرغ سفت ساطوری آرایش کنید و سرد سر سقره بگذارید.

أخروشکا (روسیه)

۴-۵ نفر



۲ پیمانه	کالباس یا ژامبون، ساطوری
۲ پیمانه	آب گوشت (← ۳۵۱)

تخم مرغ سفت، ساطوری	۲
پیازچه، ساطوری	۳ قاشق
ترخون، ساطوری	۱ قاشق
شوید، ساطوری	۱ قاشق
خیارشور، ساطوری	۱
خیار، پوست گرفته، ساطوری	۲
خمیر خردل	۱ قاشق م
خامه و ماست	۳ قاشق
آب لیموی تازه	۱ قاشق
شکر	۱ قاشق
سرکه	۱ قاشق
آب گازدار	
یخ کوبیده	
نمک و فلفل	

▼ **اُخروشکا (okhrushka)** در زبان روسی به معنای خرد کرده یا ساطوری است، و این سوپ هم چیزی نیست جز مقداری مواد غذایی خرد کرده شناور در محلول رقیق خامه ترش، که مخلوط خامه و ماست یا ماست پرچربی می‌تواند جانشین آن شود. به عبارت دیگر، این نوعی آبدوغ خیار است که روس‌ها به سبک خودشان درست می‌کنند و در بسیاری از روزهای گرم تابستان می‌خورند.

پیازچه و ترخون و شوید را در بادیه بریزید. شکر را با اندکی فلفل اضافه کنید و با قاشق چوبی زیرورو کنید. سپس خامه و ماست و آب لیمو و سرکه و خمیر خردل و آب گوشت را بریزید و باز زیرورو کنید. ۳-۴ ساعت در یخچال بگذارید.

هنگام کشیدن اندکی نمک بزنید، سپس تخم مرغ و خیار و خیارشور و کالباس یا ژامبون را با یخ و هر مقدار آب گازدار که می‌خواهید اضافه کنید، در ظرف سرد کرده سر سفره بگذارید.

«اُخروشکای مرغ: به جای کالباس و ژامبون، سینه مرغ پخته ساطوری و به جای آب گوشت آب مرغ (← صفحه ۳۵۱) به کار برید.

سوپ آلبالو و لیمو

۵-۶ نفر

نیم کیلو آلبالو، دم و هسته گرفته
۱ پیما نه آب لیموی تازه



۲-۳ قاشق پوست لیمو، رندیده

۵ زرده تخم مرغ

نیم پیمانه خامه

نیم پیمانه ماست

۱ پیمانه شکر

۴-۵ قاشق از شکر را کنار بگذارید و باقی را با پوست لیمو، آب لیمو و ۲ پیمانه آب در دیگ بریزید و روی آتش ملایم هم بزنید تا شکر حل شود. یک مشت از آلبالو را کنار بگذارید و باقی را در دیگ بریزید. نیم ساعت روی آتش ملایم بپزید تا آلبالو نرم شود. سپس مایه را در مخلوط کن بریزید و چند ثانیه بگردانید، یا از صافی سیمی بگذرانید و به دیگ برگردانید.

زرده تخم مرغ را بزنید، به مایه اضافه کنید و روی آتش ملایم هم بزنید تا سوپ غلیظ شود. شیرینی و ترشی سوپ را اندازه کنید، بردارید و بگذارید خنک شود. گاهی هم بزنید؛ سپس در یخچال بگذارید تا سرد شود.

هنگام کشیدن، خامه و ماست و شکر کنار گذاشته را روی هم بریزید و بزنید. سوپ را با چند تکه یخ در ظرف بکشید و با مایه خامه و ماست و آلبالوی کنار گذاشته آرایش کنید.

سوپ سیب زمینی و تره فرنگی (فرانسه)

۶-۷ نفر



نیم کیلو سیب زمینی، پوست گرفته، گردویی

۷۰۰ گرم تره فرنگی، ساطوری

۱-۲ قاشق برگ تره فرنگی، ساطوری

۳-۴ پیاز، حلقه حلقه

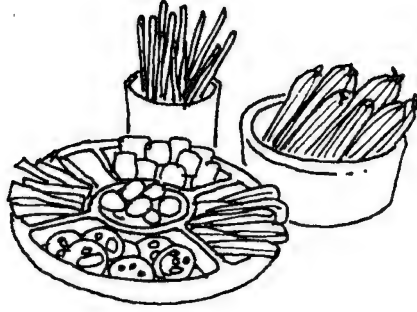
۶ پیمانه آب مرغ (← ۲۵۱)

۲۵۰ گرم خامه سفت

۲ کره

نمک

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز و تره فرنگی را ۵-۶ دقیقه در آن تفت بدهید. آب مرغ را با سیب زمینی و ۶ پیمانه آب و اندکی نمک اضافه کنید و به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید و ۲۰ دقیقه بجوشانید. خامه را اضافه کنید، پس از ۵-۶ دقیقه بردارید و بگذارید خنک شود. مایه را چند ثانیه در مخلوط کن بگردانید و از صافی بگذرانید، سپس در یخچال بگذارید تا سرد شود. گاهی آهسته هم بزنید. ظرف سوپ را در بادیه یخ بگذارید و با برگ تره فرنگی آرایش کنید.



بخش هشتم

پیش غذا (اُردُور)



فصل پنجاه و یکم: میز پیش غذا (اُردُور)

کلمه «اُردُور» یا «اُردُور» (hors-d'oeuvre) در زبان فرانسوی به معنای «بیرون از کار» یا امر فرعی است؛ و منظور از این فرع عبارت است از انواع غذاهای مختصر و غالباً سردی که به عنوان تفنن و تنقل، یا — در میان ملل غیر فرانسوی — برای سرگرم داشتن مهمانان پیش از فراخواندن آن‌ها بر سر سفره اصلی، تعارف می‌شود (فرانسوی‌ها اردور را سرمیز می‌خورند). چنان که در فصل آشپزی ایرانی اشاره شده است، اردور یا پیش غذا را در ایران قدیم «پیشارک» (پیش آرک) می‌نامیده‌اند.

در شام یا ناهار نشسته اروپایی، دوراول غذا، که در زبان فرانسوی آنتره (entrée، ورودی) نامیده می‌شود در واقع نوعی اردور است، اگرچه آنتره غالباً گرم است و یک نوع بیشتر نیست، و مقدار آن هم معین است: هر خورنده‌ای سهم خود را می‌کشد، یا دریافت می‌کند، و پس از آن نوبت به غذاهای اصلی می‌رسد. اما در شام یا ناهار ایستاده معمولاً سفره‌ای به نام «میز اردور» یا «بوفه سرد» می‌چینند، که مجموعه رنگینی است از انواع غذاهای سبک، و مهمانان هر وقت و هر مقدار که بخواهند از این غذاها برمی‌دارند. این گونه پذیرایی به آن معنی است که غرض اصلی از مهمانی دیدار و گفت و گوی دوستان یا همکاران است و غذا جنبه ثانوی دارد.

این ترتیب پذیرایی با فرهنگ ما زیاد جوش نخورده است، و میز اردور یا بوفه سرد کمتر در خانه‌ها و بیشتر در رستوران‌ها و هتل‌های بین‌المللی به چشم می‌خورد. با این حال خود مفهوم اردور، یعنی غذای نغز و مختصری که بیشتر به قصد تفنن و باز کردن اشتها خورده می‌شود، در آشپزی ایرانی جای نمایانی دارد. این گونه غذا را ما پیش سفره یا پیشارک و گاهی هوسانه می‌نامیم. در ترکیه و کشورهای عربی همین نوع غذا مزه نامیده می‌شود (که البته همان مزه فارسی است). در هر حال، با اردورهایی که دستور تهیه آن‌ها در این فصل می‌آید، هم می‌توان بوفه سرد مفصلی به شیوه فرنگی فراهم ساخت و هم سفره ایرانی را با یکی دو «هوسانه» رنگین‌تر کرد.

جدا کردن فصل پیش غذا یا اردور از سایر فصل‌ها، به ویژه سالاد، آسان نیست، چون که بسیاری از اردورها غذاهایی هستند که به عنوان سالاد یا یک وعده غذای اصلی هم خورده می‌شوند؛ این نکته در مورد پیش غذاهای ایرانی بیشتر صدق می‌کند. بنابراین کسی که در جست‌وجوی

نوعی پیش غذا فصل حاضر را ورق می‌زند، ممکن است مقصود خود را در فصل سالاد یا یکی از فصل‌های دیگر پیدا کند. همچنین بسیاری از غذاهای فصل حاضر را ممکن است بتوان در فصل دیگری جا داد. ملاک انتخاب در فصل حاضر فقط این بوده است که غذا سبک و ساده باشد و مقدار مختصری از آن را بتوان پیش از غذای اصلی خورد. هر چند البته یک وعده غذا را هم می‌توان به همان مقدار برگزار کرد. در هر حال، خواننده برای یافتن مقصود خود بهتر است پیش از ورق زدن فصل‌ها به نمایه (فهرست راهنما) ی کتاب نگاه کند.

خوانچه اُردور



«خوانچه» سفره یا سینی کوچکی است از غذا یا شیرینی و میوه که برای عروس و داماد یا این گونه اشخاص مهم درست می‌کردند، و چه بسا که هنوز هم می‌کنند. برای گروه کوچکی از دوستان هم که برای دیدار و گفت و گو دور هم جمع می‌شوند و طبعاً باید چیزی هم بخورند، می‌توان خوانچه‌ای از اردور فراهم کرد که منظره آن می‌تواند نشانه ذوق و محبت میزبان باشد. چیدن خوانچه اردور گوناگون تا حدی به کشیدن یک تابلو نقاشی انتزاعی شباهت دارد. دستور معینی برای این کار وجود ندارد؛ هرکسی می‌تواند با ذوق و سلیقه شخصی، و بر پایه موادی که در دسترس دارد، نمونه‌ای از آن را به وجود بیاورد. حالا ما فرض می‌کنیم مواد زیر را در آشپزخانه داریم:

پیاز، تخم مرغ سفت، خیارشور یا مخلوط شور

روغن سالاد، زیتون سبز یا سیاه

سیب‌زمینی پخته، سرکه، کاهو

گوجه فرنگی، کنسرو ماهی تن

با همین مواد می‌توان یک خوانچه اردور درست کرد، ولی اگر بخواهیم خوانچه ما قدری رنگین‌تر باشد این مواد را هم از بیرون تهیه می‌کنیم:

پنیر سفت

جوانه گندم یا ماش

فلفل سبز یا قرمز، قارچ،

لبو، لیمو، کالباس یا ژامبون

کاهورا باز می‌کنیم و با جوانه چند دقیقه در آب سرد می‌خوابانیم، سپس می‌شوئیم و در آب‌کش

می‌گذاریم تا آب آن برود. گوجه فرنگی را می‌شوئیم و چار قاج یا ورقه ورقه می‌بریم. پیاز را پوست می‌گیریم و حلقه حلقه می‌کنیم. کنسرو ماهی را باز می‌کنیم، روغن آن را خالی می‌کنیم و گوشت ماهی را با چنگال باز می‌کنیم، به طوری که زیاد خرد نشود. خیارشور را حلقه حلقه می‌بریم. فلفل را می‌شوئیم. لبورا پوست می‌گیریم و ورقه ورقه یا قاج قاج می‌بریم. قارچ را می‌شوئیم، لای حوله کاغذی خشک می‌کنیم و هردانه آن را ۲-۳ قسمت می‌کنیم. پنیر را قلمی می‌بریم. تخم مرغ را پوست می‌گیریم و با برش طولی چار قاج می‌کنیم یا با بُرش عرضی ورقه ورقه می‌بریم. سیب زمینی را پوست می‌گیریم و چار قاج و شش قاج می‌کنیم. یک دیس بزرگ یا سینی روی میز آشپزخانه می‌گذاریم. برگ‌های بزرگ کاهورا وسط آن فرش می‌کنیم و برگ‌های نازک را یکی دو جا در حاشیه می‌چینیم. در چیدن برگ‌ها - و سایر چیزها - وسواس به خرج نمی‌دهیم؛ هر جور قرار گرفتند همان درست است، چون که می‌خواهیم خوانچه ما یک حالت «تصادفی» داشته باشد؛ به محض آن که مواد را جا به جا کنیم این حالت از میان می‌رود. یک چنگ از جوانه در یک جای سینی می‌گذاریم و باقی را در جای دیگر. ظرف سیب زمینی خرد کرده را میان آن‌ها خالی می‌کنیم. ماهی را یک طرف و پنیر را طرف دیگر سیب زمینی می‌ریزیم. ورقه‌های کالباس را لوله می‌کنیم و یکی دو جا در حاشیه می‌گذاریم. جاهای خالی را با لبو و خیارشور و قارچ و پیاز پر می‌کنیم و بُرش‌های گوجه فرنگی را اینجا و آنجا لای مواد دیگر جا می‌دهیم. قاج‌های تخم مرغ و دانه‌های زیتون را هر جا که شد می‌گذاریم. فلفل‌ها را دسته می‌کنیم و در یک گوشه جامی دهیم. لیموها را نصف می‌کنیم و در یک جا یا چند جا قرار می‌دهیم. ۳-۴ قاشق روغن سالاد روی خوانچه می‌پاشیم. آنگاه خوانچه را با نمک و فلفل و شیشه‌های سرکه و روغن زیتون و یک سبد نان سر سفره می‌گذاریم.

سیب زمینی تنوری (ترکیه)



در خیابان‌های استانبول (ترکیه) نوعی سیب زمینی تنوری با چند رنگ مایه لایبی می‌فروشند که می‌توان آن را به صورت اردور سر سفره گذاشت. چند سیب زمینی را تنوری می‌کنید. هردانه سیب زمینی داغ را قاج می‌دهید، توی آن را کمی می‌تراشید و تراشه را با مایه‌ای مانند پنیر سفت رندیده، سس مایونز، سالاد الیویه، یا ماکارونی پخته، مخلوط می‌کنید و باز لای سیب زمینی می‌گذارید.

نان و پنیر و سبزی



نان و پنیر و سبزی در میان ما همیشه ساده‌ترین، ارزان‌ترین، و دهان‌گیرترین غذای حاضری به شمار می‌رفته است. امروز شاید این غذا چندان ارزان تمام نشود، ولی سایر خواص آن سر جای

خود باقی است. به علاوه، منظره نان و پنیر و سبزی سرسفره یا روی میز اردور بسیار دل انگیز است. این غذا نیازی به دستور تهیه ندارد، جز این که، به عنوان اردور، برای هر نفر باید حدود ۵۰ گرم پنیر و ۵۰ گرم سبزی در نظر گرفت. یک نان سنگک (به ویژه) یا تافتون یا بربری تازه همراه با پنیر و سبزی جواب ۳-۴ نفر را می دهد. یک ظرف مغز گردو در کنار پنیر و سبزی این اردور را کامل می کند. (برای سبزی خوردن نگاه کنید به صفحه ۴۸۴).

گردوی روغن جوش (چین)

۸ نفر



نیم کیلو	مغز گردو، درسته
۱ پیمانه	شکر
۱ قاشق م	انیسون یا رازیانه
۱ قلم	دارچین
۲ قاشق	عسل
۲ پیمانه	روغن

یک لیتر آب را در دیگ به جوش بیاورید، مغز گردو را در آن بریزید و ۲ دقیقه بجوشانید، سپس در آب کش خالی کنید.

شکر و انیسون و دارچین و عسل را با ۲ پیمانه آب در دیگ بریزید و روی آتش هم بزنید تا به جوش بیاید. گردو را اضافه کنید و بجوشانید تا شیره غلیظ شود. سپس با قاشق سوراخ دار گردو را بردارید و توی یک ظرف تفلون در فر گرم در باز بگذارید تا خشک شود. روغن را در یک دیگچه داغ کنید و گردو را در آن بیندازید تا قهوه ای رنگ شود (نسوزد!). در آورید و بگذارید خنک شود.

اسفناج و کنجد (ژاپن)

۳-۴ نفر



نیم کیلو	اسفناج، ساطوری
۳-۴ قاشق	کنجد، بو داده
۱ قاشق م	شکر
۲ قاشق	سس سویا (← ۲۰۹)
۲ قاشق	روغن

شکر را در سس سویا حل کنید. روغن را در یک تابه داغ کنید و اسفناج را در آن تفت بدهید تا

نرم شود (ولی له نشود)؛ آنگاه تابه را از روی آتش بردارید و کنجد و سس سویا را روی اسفناج بریزید، مخلوط کنید و در ظرف اردور بکشید.

◀ این اردور را می‌توان گرم یا خنک سرمیز برد.

◀ به جای کنجد می‌توان ۲-۳ قاشق ارده به کار برد. (ارده جنوب از کنجد بوداده است).

پستوی ریحان (ایتالیا)

۵-۶ نفر



۲۰۰ گرم برگ ریحان تازه

۷۵ گرم پنیر سفت، رندیده

۷۵ گرم بادام، مقشّر

۴-۵ پر سیر

نیم پیمانه روغن زیتون

نمک و فلفل

▼ پستو (pesto، کوبیده) از جمله چیزهایی است که ایتالیایی‌ها برای روی نان سفید برشته (تست) یا کروتستینی درست می‌کنند. این خمیر می‌تواند بسیار متنوع باشد.

برگ ریحان را — که نباید از ۲۰۰ گرم بیشتر باشد — از ساقه جدا کنید، بشویید و بگذارید تا آبش برود.

به جز روغن، همه اجزا را در هاون بکوبید یا در مخلوط‌کن بگردانید تا خمیر شود. روغن را اندک اندک به خمیر اضافه کنید. نمک و فلفل بپاشید و مخلوط کنید.

◀ پستورا می‌توانید به صورت کروتستینی ایتالیایی (← صفحه ۷۵۶) یا کاناپه فرانسوی

(← صفحه ۷۵۵) درآورید، یا آن که در ظرفی همراه با برش‌های نان روی میز اردور بگذارید.

◀◀ پستوی گشنیز: به جای ریحان می‌توانید گشنیز با ساقه به کار برید؛ در آن صورت پستوی گشنیز به دست می‌آید.

بادنجان و زیتون (ایتالیا)

۵-۶ نفر



۲ بادنجان، پوست گرفته، فندقی

۳-۴ ساقه کرفس، خرد کرده

۳ پیاز، خرد کرده

۳ گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده

۳ قاشق رب گوجه فرنگی

۱۲-۱۰ زیتون سبز، هسته گرفته، ساطوری

یک چهارم پیمانه سرکه انگور

۲-۱ قاشق شکر

روغن زیتون

نان سیاه

نمک و فلفل

بادنجان را نمک بپاشید و توی آب کش بگذارید تا تلخ آب آن گرفته شود. پس از یک ساعت بادنجان را آب بکشید، خشک کنید و دردیگی که گنجایش کافی داشته باشد در روغن سرخ کنید؛ همین که طلایی شد بردارید و کنار بگذارید. پیاز و کرفس را ۵-۶ دقیقه در همان روغن سرخ کنید. بادنجان را به دیگ برگردانید و گوجه فرنگی و رب را اضافه کنید و هم بزنید تا جوش بیاید، در دیگ را ببندید و آتش را کم کنید. پس از ۱۵ دقیقه شکر و سرکه و زیتون را اضافه کنید، نمک و فلفل بزنید و ۲۰ دقیقه دیگر بپزید. گاهی زیر و رو کنید؛ پس از نرم شدن بادنجان بردارید و بگذارید خنک شود، سپس یک شب در یخچال نگه دارید. سرد در دیس بکشید و با برش های نازک نان سَر میز بگذارید.

پنیر حبشی (اتیوپی)

۲۰-۳۰ کاناپه



۲۵۰ گرم پنیر تازه

۱ پیاز، رنده شده

۲-۱ پر سیر، کوبیده

۷۵ گرم کره

۱ قاشق چ زنجبیل، ساییده

نصف قاشق چ هل، ساییده

نصف قاشق چ جوز بویا، ساییده

۱ قاشق چ دارچین، ساییده

۱ قاشق چ فلفل قرمز، ساییده

۱ قاشق چ فلفل سیاه، ساییده

۱ قاشق چ زرد چوبه

اندکی میخک، ساییده

نمک

▼ گویا مردم اتیوپی دوست نمی‌دارند کسی آن‌ها را حبشی بنامد، ولی تاکنون شنیده نشده است که به نام «پنیر حبشی» اعتراضی کرده باشند. با این پنیر و بُرش‌های کوچک نان می‌توان کاناپه (← صفحه ۷۵۵) درست کرد، یا ظرف پنیر را همراه با نان بریده روی میز اردور گذاشت.

کره را در تابه دردار کوچکی روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز و سیر را یک دقیقه در کره تفت بدهید، سپس همه ادویه را اضافه کنید و با کاردک چوبی یک چرخ بدهید (نسوزد!). آتش را خاموش کنید و در تابه را ببندید.

نیم ساعت بعد کره آب شده را از یک صافی ریزبافت بگذرانید، به طوری که دُر ادویه در ته تابه بماند. کره زلال را روی پنیر بریزید و با چنگال مخلوط کنید، همین قدر که کره به خورد پنیر برود. نمک پنیر را اندازه کنید.

پنیر و کرفس کوهی

۶-۷ نفر



پنیر تازه	۲۵۰ گرم
کرفس کوهی، کف مال	۱ قاشق
سیر، کوبیده	۲-۱ پر
خامه	۱ پیمانه
ماست ترش، چکیده	۲۵۰ گرم
نان بربری یا سنگک	
نمک	

▼ این مخلوط تصرفی است در یک اردور فرانسوی به نام پنیر بورگوئی که در آن اشالوت (نوعی پیاز سیر مانند) و گشن (نوعی آویشن) و به جای ماست ترش سرکه به کار می‌برند. به جای نان هم فرانسوی‌ها غالباً سیب زمینی تنوری کنار این پنیر می‌گذارند، و این کاری است که ما هم می‌توانیم بکنیم.

پنیر را در یک کاسه با چنگال له کنید (در مخلوط‌کن نگردانید، چون بهتر است کمی دانه دار باشد). خامه و ماست و سیر و کرفس کوهی را با اندکی نمک روی پنیر بریزید و مخلوط کنید، سپس در ظرف اردور بکشید و با نان بریده سر میز بگذارید.

پستوی لوبیا

۶-۷ نفر



۲ پیمانه لوبیا چیتی، پخته (با یک برگ بو، فلفل سبز، سیر)

۱ پيمانه گشنيز، ساطوري نمک و فلفل

لوبیا را بدون آب با گوشت کوب بکوبید، یا در «یک دوسه» بگردانید، تا خمیر شود. از آب لوبیا اندکی به خمیر اضافه کنید تا زیاد سفت نشود. نمک و فلفل بزنید و گشنیز را با لوبیا مخلوط کنید. ◀ به جای لوبیا چیتی می‌توانید لوبیا قرمز به کار ببرید. همچنین می‌توانید ۱-۲ قاشق سرکه یا آب لیمو به خمیر لوبیا اضافه کنید. ◀ پستی لوبیا را می‌توان ۲-۳ روز در یخچال نگه داشت.

پياز تنوري (ایتالیا)

بخشی از اردور برای ۶ نفر



- ۶ پياز
- ۳ ليمو
- ۱ قاشق چ خردل
- ۳ فلفل سبز
- نیم پيمانه روغن زيتون
- نمک و فلفل

سروته پياز را بزنید. فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد داغ کنید. پياز را با پوست ۲۵ دقیقه در فر بگذارید. ليمو را آب بگیرید. فلفل سبز را با برش طولی رشته رشته کنید. پياز را از فر بیرون بیاورید، پوست بگیرید و در بشقاب بچینید. روغن زيتون و آب ليمو و خردل را مخلوط کنید، کمی نمک و فلفل بزنید و روی پياز بدهید. بشقاب را با فلفل سبز آرایش کنید.

خمير باقلا (۱) • (خوزستان)

۴-۵ نفر



- نیم کیلو باقلای خشک
- ۱ پياز، خرد کرده
- ۴-۵ شاخه گشنيز تازه
- ۱ قاشق آویشن، کف مال
- ۲-۳ گردو کره
- نمک و فلفل

باقلا را از روی دستور باقلا گرمک (۱) (← صفحه ۱۴۰۶) با اندکی نمک و فلفل بپزید، سپس پوست بگیرید، در بادیه بریزید و با گوشت کوب بکوبید.

نیمی از کره را در یک تابه داغ کنید و پیاز را در آن تفت دهید تا سرخ شود. پیاز داغ را با دوسوم کره روی باقلا بریزید و مخلوط کنید. خمیر را در یک بشقاب ته گود پهن کنید و وسط آن را چال کنید. باقی کره را آب کنید و توی چال بریزید و با اندکی آویشن و چند شاخه گشنیز آرایش کنید. با نان تافتون تازه سر میز بگذارید.

خمیر باقلا (۲) (ترکیه)

۴-۵ نفر



باقلا خشک	نیم کیلو
پیاز، خرد کرده	۱
شوید، ساطوری	نیم پیمانه
شکر	۱ قاشق
زیتون سیاه	۱۰-۱۲
آب لیموی تازه	۵-۶ قاشق
روغن زیتون	سه چهارم پیمانه
نمک	

باقلا را از روی دستور باقلا گرمک (۱) (← صفحه ۱۴۰۶) بپزید، سپس پوست بگیرید و خمیر کنید. شکر را در ۲-۳ قاشق از آب باقلا حل کنید. ۱-۲ قاشق از روغن را کنار بگذارید.

روغن را در یک دیگچه داغ کنید و پیاز را در آن تفت دهید تا کمی رنگ بگیرد. خمیر باقلا را با محلول شکر و آب لیمو در دیگچه بریزید، اندکی نمک بزنید و مخلوط کنید، سپس بردارید و بگذارید خنک شود. خمیر را در بشقاب پهن کنید و روغنی را که کنار گذاشته اید روی آن بدهید. بشقاب را با شوید ساطوری و دانه های زیتون سیاه آرایش کنید.

تاپناده (ایتالیا)

حدود ۳ پیمانه، بیشترک



کنسرو ماهی تن	۱ قوطی
سیر، پوست گرفته	۴-۵ پر
موسیر ترشی	۴-۵
زیتون سیاه، هسته گرفته	۲ پیمانه
روغن زیتون	۴-۵ قاشق

۱ لیمو

▼ **تاپناده (tapenade)** یکی از ترکیب‌هایی است که مردم ایتالیا برای روی کروستینی (← صفحه ۷۵۶) درست می‌کنند. روی کاناپه فرانسوی هم می‌توان به کار برد.

کنسرو ماهی را باز کنید و روغن آن را خالی کنید. لیمو را آب بگیرید. زیتون و سیرو موسیر ترشی را بکوبید یا در مخلوط‌کن بگردانید تا خمیر شود. روغن زیتون را اندک اندک به خمیر اضافه کنید. ماهی تن را با چنگال خرد کنید. خمیر زیتون و آب لیمو را با آن مخلوط کنید. ◀ از آنجا که زیتون سیاه خوب در بازار ایران مشکل به دست می‌آید، به جای آن باید زیتون سبز به کار برد، که معمولاً بهتر است.

زیتون پرورده (۱) • (ایران)

۱۲-۱۰ نفر



زیتون سبز، هسته گرفته، خرد کرده	نیم کیلو
رب انار	نیم پیمانه
سیر، کوبیده	۷-۸ پر
آب لیمو	۲ قاشق
مغز گردو، کوبیده	۱۵۰ گرم
نعنای خشک، کف مال	۱ قاشق م

▼ **زیتون پرورده** از ساخته‌های بسیار نغز آشپزی گیلان است و در خود گیلان آن را مانند ترشی و ماهی شور در کنار غذای اصلی سر سفره می‌گذارند، ولی روی میز اردور هم مسلماً جای خود را دارد.

در گیلان زیتون پرورده را غالباً با زیتون ماری (← صفحه ۲۰۸) و آب ترشه انار (نوعی انار جنگلی بسیار ترش) و سبزی‌های بومی مانند خالواش و چوچاق درست می‌کنند. این مواد را در تهران و برخی از شهرستان‌ها از فروشگاه‌های مواد خوراکی گیلان می‌توان خرید، ولی اگر این مواد در دسترس نبود، از روی این دستور عمل کنید؛ نتیجه رضایت بخش خواهد بود.

همهٔ مواد را در بادیه بریزید، زیر و رو کنید و یک ساعت یا بیشتر در یخچال بگذارید، سپس در ظرف اردور بکشید و سرد سر سفره بگذارید.

◀ زیتون گاهی بیش از اندازه شور است؛ ممکن است لازم باشد پس از هسته گرفتن آن را ۱ ساعت در آب سرد بخوابانید.

زیتون پرورده (۲). (اسپانیا)

۳-۴ پیاله



۲۵۰ گرم زیتون سبز، هسته گرفته
 ۳-۴ پر سیر، کوبیده
 ۱ قاشق م سبزی خشک*، کف مال
 ۱ قاشق م رازیانه
 نیم پیمانه سرکه
 * آویشن و نعنای خشک.

زیتون را در یک شیشه دردار بریزید. باقی اجزا را با هم مخلوط کنید و روی زیتون بریزید (اگر سرکه روی زیتون را نپوشاند مقدار آن را اضافه کنید). بگذارید یک هفته بماند.

زیتون پرورده (۳). (ایتالیا)

۵-۶ نفر



۲۵۰ گرم زیتون سبز، هسته گرفته
 نیم پیمانه روغن زیتون
 ۳ قاشق جعفری، ساطوری
 ۳-۴ قاشق سرکه

این اردور را مردم ایتالیا *آلیوادا* (olivada) می نامند و با برش های نان سفید یا سیاه سر میز می گذارند.

زیتون را با روغن و سرکه در مخلوط کن برقی بریزید و بگردانید تا خمیر شود. خمیر را با جعفری مخلوط کنید.
 این مخلوط را می توان ۲-۳ روز در یخچال نگه داشت.

کاپوناتا (ایتالیا)

۴-۵ نفر



۱ بادنجان، پوست گرفته، خرد کرده
 ۱ پیاز درشت، خرد کرده
 ۶-۵ پر سیر، کوبیده
 ۱ فلفل دلمه ای سبز، تخم گرفته، خرد کرده
 ۱ فلفل دلمه ای قرمز، تخم گرفته، خرد کرده

۳-۲ ساقه	کرفس، خرد کرده
۵-۶	گوجه فرنگی، خرد کرده
۱ پیمانه	زیتون سبز، هسته گرفته
۱ قاشق	ریحان، ساطوری
۱ قاشق	جعفری، ساطوری
۱ قاشق	ترخون، ساطوری
اندکی	آویشن، کف مال
۵-۴ قاشق	روغن زیتون
	نمک و فلفل

▼ **کاپوناتا (caponata)** نوعی خوراک تره بار پخته است، ولی به واسطه زیتون و روغن زیتون با آن تفاوت بارزی دارد. سنت ایتالیایی این است که تره بار این غذا را جدا از هم در روغن زیتون می‌پزند و سپس آن‌ها را با هم مخلوط می‌کنند. شما هم می‌توانید این کار را بکنید، ولی بعداً، گذشته از خود شما و برخی مهمانان سال خورده ایتالیایی، کمتر کسی متوجه تفاوت قضیه خواهد شد.

بادنجان را نمک پاشید و بگذارید یک ساعتی در آب‌کش بماند تا تلخ‌آب آن برود؛ سپس بشوید و خشک کنید.

۲ قاشق از روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و بادنجان را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد، سپس با قاشق سوراخ‌دار بردارید و کنار بگذارید. باقی روغن را در دیگ بریزید و پیاز و فلفل و کرفس و سیر را هم ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید.

بادنجان را به دیگ برگردانید. گوجه فرنگی و زیتون و سبزی‌ها را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و بچرخانید. آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و بگذارید ۴۰-۴۵ دقیقه ریز جوش بزند. سر بکشید، هرگاه لازم بود اندکی آب جوش اضافه کنید، مبادا غذا ته بگیرد؛ دست آخر تمام آب باید کار رفته باشد.

◀ کاپوناتا را در ایتالیا به عنوان اردوریا بخشی از غذای اصلی می‌خورند — غالباً خنک (نه سرد یخچالی).

◀ به جای «کاپریودا» caprioda (نوعی ترشی) که از فهرست مواد کاپوناتا حذف شده است، می‌توانید ۱-۲ قاشق موسیر ترشی خرد کرده اضافه کنید.

کاناپه مایونز و پیاز

حدود ۲۵ کاناپه

نیم پیمانه مایونز (← ۶۰۰)



۱ پیاز، ساطوری
۵۰ گرم پنیر سفت، رندیده
نان سیاه

▼ **کاناپه** البته در زبان فرانسوی به معنای تخت یا نیمکتی است که آدم رویش می‌نشینند؛ ولی فرانسوی‌ها به تکه‌های کوچک نان که رویش مایه‌ای از پنیر یا گوشت یا ماهی یا چیزی از این قبیل گذاشته باشند هم کاناپه می‌گویند، چون به نظرشان این تکه‌های نان شباهت عجیبی به تخت یا نیمکت دارد. کاناپه مایونز و پیاز را باید وقتی درست کرد که هوس اردور خوش مزه‌ای کرده باشیم، ولی در آشپزخانه جز یک نان سیاه و یک شیشه مایونز و یک پیاز و یک تکه پنیر سفت (هلندی یا گرویر یا رومانو یا پارمیزان) چیزی موجود نباشد.

نان را ورقه ورقه کنید و سپس به صورت تکه‌های ۳×۳ سانتی‌متر ببرید. پیاز را با مایونز مخلوط کنید و روی نان بمالید. پنیر رندیده را روی مایونز و پیاز بپاشید و تکه‌های نان را زیر شعله فر (گریل، نه توی فر) بگذارید. بردارید و داغ به خورندگان محترم بدهید.

کاناپه پنیر



حدود ۳ پیمانه

۲۰۰ گرم	پنیر سفید
۶۰-۵۰ گرم	پنیر سفت، رندیده
۲۰۰ گرم	خامه
یک چهارم پیمانه	مایونز (← ۶۰۰)
یک چهارم پیمانه	ماست چکیده
۱ قاشق م	خردل
نصف قاشق چ	سبزی خشک*، کف مال
۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
	بیسکویت شور یا نان
	نمک و فلفل
	* آویشن و ریحان.

▼ با پنیر سفید نرم و انواع ادویه و سبزی معطر می‌توان خمیر خوش مزه‌ای برای روی بیسکویت شور یا بُرش‌های کوچک نان درست کرد. این دستور را می‌توانید هر جور بخواهید تغییر بدهید.

پنیر سفید را خرد کنید و توی مخلوط‌کن بریزید. پنیر رندیده را با ماست و خامه و خردل و مایونز و فلفل قرمز روی پنیر سفید بریزید و چند ثانیه بگردانید — این قدر که خمیر نرم و صافی به دست آید. اگر مایه سفت در آمد اندکی آب اضافه کنید. سپس سبزی خشک را بدون کف مال کردن روی مایه بریزید و هم بزنید.

این مایه را می‌توانید با کیسه قنادی و ماسوره کنگره دار گل‌گل روی بیسکویت یا بُرش‌های کوچک نان بگذارید، یا با کارد بردارید و روی نان یا بیسکویت بمالید و نمک و فلفل بپاشید.

کروستینی (ایتالیا)



کروستینی (crustini) به زبان ایتالیایی یعنی تکه‌های کوچک پوسته نان، ولی منظور غذای مختصری است که روی برش نان برشته آغشته به روغن زیتون می‌گذارند و به عنوان دهان گیره یا تنقل پیش از غذای اصلی می‌خورند یا به مهمان تعارف می‌کنند. کروستینی در واقع نظیر کاناپه فرانسوی است، جز این که اندازه آن چند برابر کاناپه است و به عنوان اردور یک دانه آن معمولاً کافی است. غذای روی نان ممکن است یک ورقه پنیر یا گوشت یا مرغ یا ماهی سرد، زیتون پرورده، پاته جگر، فلفل سرخ کرده، یا چیزی از این قبیل باشد.

بادام برشته



۲ پیمانه مغز بادام خام
۳-۲ قاشق روغن
نمک

▼ این بادام با بادام بوداده‌ای که از آجیل فروشی می‌خرید کمی تفاوت دارد — چون کمی خوش مزه تر است.

۳ پیمانه آب را در یک دیگچه روی آتش به جوش بیاورید. مغز بادام را در دیگچه بریزید. همین که آب دوباره به جوش آمد بردارید و در آب‌کش خالی کنید، سپس در یک کاسه آب سرد بریزید. پس از چند دقیقه پوست بادام به آسانی از مغز جدا می‌شود. بادام را با فشار شست و انگشت اشاره پوست بگیرید و روی حوله کاغذی بریزید تا خشک شود. روغن را در تابه کوچک روی آتش ملایم داغ کنید و از مغز بادام هر بار به اندازه‌ای که کف تابه را فرش کند در روغن تفت بدهید تا اندکی رنگ بگیرد. با قاشق سوراخ دار بردارید و روی حوله کاغذی بریزید تا روغن آن چیده شود. نمک بپاشید و در ظرف آجیل خوری بریزید.

بابا غنوج (سوریه، لبنان)

۳-۴ نفر



۳-۲	بادنجان، کبابی، ساطوری
۳ پر	سیر، کوبیده
۵-۶ شاخه	جعفری یا گشنیز
یک سوم پیمانه	ارده
۲	لیمو
۲ قاشق	روغن زیتون
	نمک

▼ بابا غنوج مانند هوموس (← صفحه ۷۶۰) در خاورمیانه خورنده فراوان دارد؛ ولی اگر بپرسید «بابا غنوج» یعنی چه، نگارنده باید بگوید یعنی همین اردوری که دستور آن را در زیر می‌خوانید.

لیمورا آب بگیرید، آب لیمورا با بادنجان و سیر در بادیه بریزید و مخلوط کنید. ارده را روی آن بریزید، نمک بپاشید و هم بزنید.
بابا غنوج را در یک بشقاب ته‌گود پهن کنید و وسط آن را چال کنید. روغن زیتون را در آن چال بریزید و بشقاب را با جعفری آرایش کنید.

نان و کره و سیر

۵-۶ نفر



۳۰۰ گرم	کره، نرم
۱ بسته	سیر، کوبیده
	نان سیاه، بریده
	نمک و فلفل

کره را با سیر مخلوط کنید. از این مخلوط ۱ قاشق روی هر ورقه نان بمالید، نمک و فلفل بپاشید و در بشقاب بچینید.

اسفناج و ارده (ژاپن)

۴ نفر



نیم کیلو	اسفناج
۲ قاشق	ارده

۱ قاشق شکر

۲ قاشق سس سویا (← ۲۰۹)

اسفناج را در دیگ آب جوش بیندازید، پس از ۱ دقیقه بردارید و در دیگ آب یخ بگذارید؛ سپس در آب کش خالی کنید و بگذارید آب آن برود. شکر را در سس سویا حل کنید، سپس ارده را به آن اضافه کنید و هم بزنید.

اسفناج را دسته کنید، روی تخته به طول ۴-۵ سانتی متر ببرید و در ظرف بگذارید. مایه ارده و سس سویا را روی آن بریزید.

« به جای ارده می‌توانید کنبج بوداده روی اسفناج بریزید.

« ارده و سس سویا را می‌توانید کنار اسفناج بگذارید تا خود اشخاص روی اسفناج بریزند و مسؤولیت آن گردن شما را نگیرد.

آش ارزن و ارده (ابرکوه)



۱ پیمانه ارزن، پوست کنده

۸۰ گرم ارده

یک سوم پیمانه گلاب

۱ قاشق زنجبیل

۸۰ گرم شیرۀ انگور (دوشاب)

▼ این پیش غذا که در ابرکوه (ایرقو) به آن آش آلم ارده می‌گویند ... هیچ شباهتی به آش ندارد، ولی در مرحله پختن شکل آش به خود می‌گیرد.

زنجبیل را یک ساعت در گلاب بخیسانید. ارزن را با ۶ پیمانه آب در دیگ بریزید و روی آتش ملایم بجوشانید تا غلیظ شود. هم بزنید که ته نگیرد. این آش وقت جوشیدن تیر می‌اندازد، مراقب دست و بال خودتان باشید. وقتی که آش مانند شیر برنج سفت شد، بردارید.

گلاب و زنجبیل و ارده را در آش بریزید و هم بزنید. در دیس بکشید و بگذارید خنک شود، در یخچال بگذارید تا ببندد، سپس آش را با کارد لوزلوز ببرید و شیرۀ انگور (دوشاب) را روی آن بدهید و سرسفره ببرید.

« برای پوست کندن ارزن، آن را داخل هاون سنگی می‌ریزند و دسته هاون را آرام آرام روی آن می‌کوبند؛ وقتی به نظر رسید پوست همه ارزن‌ها کنده شده است آن را در سینی می‌ریزند و پیش می‌زنند تا پوست از دانه جدا شود.

ارده و تخم مرغ (مصر)



۱ پیمانه	ارده
۲	تخم مرغ سفت، ورقه ورقه
۳-۲ پر	سیر، کوبیده
۵-۶ قاشق	جعفری یا گشنیز، ساطوری
نیم پیمانه	آب لیموی تازه
۱ قاشق چ	زیره، ساییده
	نمک

سیر و زیره و اندکی نمک را با کمی از آب لیمو مخلوط کنید و با جعفری یا گشنیز روی ارده بریزید و هم بزنید. باقی آب لیمو را کم کم اضافه کنید تا ترشی و غلظت دلخواه را به دست آورید (ارده با افزایش آب غلیظتر می شود). سپس مخلوط را در بشقاب ته گود بریزید و ورقه های تخم مرغ را روی آن بچینید.

- ◀ به جای مقداری از آب لیمو می توانید آب به کار برید.
- ◀ گاهی کمی خمیر خردل هم به مخلوط ارده اضافه می کنند.

ارده و ماست



۱ پیمانه	ارده
۱ پیمانه	ماست
۳-۲ پر	سیر، کوبیده
۳-۲ قاشق	جعفری یا گشنیز، ساطوری
۳-۴ قاشق	آب لیموی تازه
	نمک

ماست را کم کم روی ارده بریزید و هم بزنید تا غلظت دلخواه به دست آید. آب لیمو را با سیر و اندکی نمک مخلوط کنید، روی ارده و ماست بریزید و هم بزنید. در بشقاب ته گود بریزید و با جعفری یا گشنیز آرایش کنید. با نان سر میز اردور بگذارید.

◀ ارده و بادام (مصر): مخلوط ارده را از روی دستور بالا بدون سیر و سبزی آماده کنید. ۱ قاشق مرباخوری گرد شکر و ۵-۶ قاشق بادام مقشّر کوبیده اضافه کنید و هم بزنید. با نان سر میز اردور بگذارید.

◀ ظرف این مخلوط را می‌توان با چند دانه مغز بادام مقشر درسته، یا مغز گردو، آرایش کرد.
 ▶ این مخلوط را می‌توان به عنوان سس روی مرغ پخته سرد یا ماهی سرخ کرده داد.

هوموس (لبنان، ترکیه)

۴ نفر



نیم کیلو	نخود، پخته
۶-۷ قاشق	ارده
۳-۴ پر	سیر، کوبیده
۲	لیمو
۵-۶ شاخه	جعفری یا گشنیز
۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
۴ قاشق	روغن زیتون
	نمک

▼ هوموس (یا به املای عربی حَمَص، یعنی نخود) یکی از معروف‌ترین انواع میزه ترکی و عربی است که تا یونان و یوگوسلاوی هم خورنده فراوان دارد، و حال آن که در ایران چندان شناخته نیست. امتحان این مزه را — هر چند مجانی نیست — نگارنده توصیه می‌کند.

نخود را با یک پیمانه از آبی که در آن پخته شده است در «یک دو سه» بگردانید تا خمیر شود. سپس ارده و آب لیمو و سیر را با اندکی نمک اضافه کنید و باز بگردانید تا مخلوط شود. (اگر مخلوط سفت شد کمی آب نخود اضافه کنید و بگردانید، ولی زیاد شل نشود.)
 مایه را در بشقاب ته گودی پهن کنید، وسط آن چاله‌ای باز کنید و روغن زیتون را در آن چاله بریزید. فلفل را روی هوموس بپاشید و با برگ جعفری آرایش کنید.

نخود برشته (مکزیک)

۲-۳ ظرف



نیم کیلو	نخود، شب خیسانده
۱-۲ پر	سیر، کوبیده
۱ پیمانه	روغن زیتون
	فلفل قرمز، ساییده
	نمک

▼ این نخود برشته در واقع شکل مکزیکی همان نخودچی خودمان است، ولی به واسطه روغنی که دارد آن را نمی‌توان زیاد نگه داشت؛ بهتر است هر چه زودتر مصرف شود. برخلاف نخودچی آن را در جیب هم نمی‌توان ریخت.

نخود را با اندکی نمک و فلفل قرمز در ۱ لیتر آب ۳۰-۴۰ دقیقه روی آتش ملایم بپزید، سپس در آب‌کش خالی کنید و بگذارید خنک شود. روغن را در تابه داغ کنید. نخود را در روغن تفت بدهید تا برشته شود؛ سیر را اضافه کنید و آنگاه ۲-۳ چرخ بدهید؛ با قاشق سوراخ‌دار بردارید و روی حوله کاغذی بگذارید تا روغن آن چیده شود. مانند آجیل روی میز بگذارید.

بادام و روغن (مصر)



بادام مقشّر، کوبیده	۲۰۰ گرم
سیر، کوبیده	۲-۱ پر
جعفری یا گشنیز، ساطوری	۴-۳ قاشق
گرد شکر	۱ قاشق م
زیتون سیاه	۵-۴
آب لیموی تازه	۲-۱ قاشق
روغن زیتون	نیم پیمانه
نمک	

بادام را با سیر و اندکی نمک در بادیه بریزید. آب لیمو و روغن را کم کم اضافه کنید و هم بزنید. در ظرف اردور بکشید، گرد شکر پاشید و با زیتون سیاه و جعفری یا گشنیز آرایش کنید. ◀ این مخلوط را می‌توان کنار ماهی سرد (← صفحه ۳۰۱) یا کُبّه (← صفحه ۱۲۴۴) گذاشت.

کوکتل نخود و لوبیا (فیلیپین)



نخود، پخته	۱ پیمانه
لوبیا قرمز، پخته	۱ پیمانه
شیر نارگیل (← ۲۱۶)	۱ پیمانه
گرد شکر	۴ قاشق
شیر	نیم پیمانه
خامه	نیم پیمانه

کمپوت آناناس

بستنی سفید

یخ خرد کرده

▼ اگر تا به حال صحبتی از نخود ولویا با بستنی نشنیده‌اید حالا بشنوید. این نوعی دسر است که در فیلیپین درست می‌کنند، و حتی می‌خورند. محض اطلاع آورده شد؛ شما می‌توانید درست نکنید، یا اگر کردید نخورید.

گرد شکر و شیر و خامه را روی شیر نارگیل بریزید و هم بزنید. در ۶-۸ لیوان بلند یا ظرف بستنی خوری یکی ۲-۳ قاشق نخود و سپس لویا بریزید، یک بُرش کمپوت آناناس روی آن‌ها بگذارید، مخلوط شیر نارگیل و شیر و خامه را اضافه کنید، ۲-۳ قاشق یخ خرد شده روی آن بگذارید، و هر چه می‌توانید بستنی روی آن کوت کنید.

◀ قرار بر این است که خورندگان با قاشق این کوکتل را هم بزنند و بخورند.

ایکرا (۱) • (روسیه)

۶-۸ نفر



۴-۳ بادنجان

۶-۷ گوجه فرنگی، پوست کنده، ساطوری

۱ پیاز، رندیده

نیم پیمانه روغن زیتون

نمک و فلفل

▼ ایکرا (ikra) در زبان روسی یعنی خاویار، و در ایران به خاویار بادنجان معروف شده است، منتها این ایکرا، از آنجا که ماده اصلی آن بادنجان است، قدری ارزان تر تمام می‌شود. ظاهراً وجه مشترک آن‌ها این است که هر دو را روی نان می‌مالند.

ایکرا را در شمار غذاهای ارمنی هم می‌توان به حساب آورد، و در واقع ما آشنایی با این غذا را مدیون هم میهنان ارمنی خود هستیم.

بادنجان را روی شعله پخش کن کباب کنید، سپس گوشت آن را از پوست در آورید و ساطوری کنید. تخم بادنجان و گوجه فرنگی را تا آنجا که می‌توانید بگیرید.

روغن را در دیگچه یا تابه در داری داغ کنید و پیاز را ۱-۲ دقیقه در آن تفت بدهید. بادنجان را اضافه کنید و بچرخانید تا روغن را جذب کند. گوجه فرنگی را اضافه کنید و با بادنجان مخلوط

کنید. نمک و فلفل بپاشید، هم بزنید و در تابه را ببندید. آتش را کم کنید و مخلوط را ۲۰-۲۵ دقیقه روی آتش ملایم بپزید تا به روغن بنشینند. هرگاه لازم شد چند قاشق آب اضافه کنید و کف تابه را با کاردک چوبی بتراشید تا ته نگیرد. بردارید و بگذارید خنک شود.

◀ ایکرا را با برش‌های نان سیاه روی میز اردور بگذارید، یا با آن کاناپه درست کنید.

◀ ایکرای اضافی را می‌توان تا حدود یک هفته در ظرف دربسته در یخچال نگاه داشت.

ایکرا (۲). (امریکای شمالی)

۳-۴ نفر



۳-۲	بادنجان، کبابی، ساطوری
یک سوم پیمانه	مغز گردو، بوداده، کوبیده
۱	پیاز، رندیده
۲-۱ پر	سیر، کوبیده
۲-۱ قاشق	جعفری، ساطوری
۲-۱	فلفل سبز، ساطوری
۱	لیمو
۳-۲ قاشق	روغن زیتون
	نمک و فلفل

▼ این روایت امریکایی همان ایکرای روسی است و امریکایی‌ها آن را روی نان سفید یا سیاه می‌مالند.

لیمورا آب بگیرید و آب لیمورا با همه اجزا مخلوط کنید و پس از اندازه کردن نمک و فلفل بگذارید ۲-۳ ساعت در ظرف در پوشیده‌ای بماند؛ سپس در یخچال بگذارید تا سرد شود. با برش‌های نان سفید سرمیز اردور بگذارید.

مهیاه



نیم کیلو	ماهی متو
نیم کیلو	تخم خردل
نیم کیلو	کنجد
۲۵۰ گرم	تخم گشنیز
۲۵۰ گرم	زیره سبز
۲۵۰ گرم	راز یانه

۲۰۰ گرم نمک

▼ **مهپاوه** (ماهی آبه) سس تیره رنگ شور مزه‌ای است که از ماهی مُتو (← صفحه ۲۷۷) درست می‌شود و بسیار به سس آنشوای فرانسوی شباهت دارد. درباره مهپاوه، که از غذاهای خاص مردم سواحل ایرانی جنوب خلیج فارس است، مردم شمالی‌تر این سواحل که این غذا را نمی‌شناسند - از جمله همشهری‌های عزیز نگارنده، مردم بوشهر - افسانه‌های زیادی ساخته‌اند، که بعضی از آن‌ها در ردیف مهملات است؛ از جمله این که می‌گویند درست کنندگان مهپاوه ماهی مُتو را در خمره می‌اندازند تا خوب بگندد و کرم بگذارد و سپس می‌خورند. حتی شیخ بسحاق اطعمه که در ستایش هیچ غذایی کوتاهی نمی‌کند درباره مهپاوه می‌گوید «اصلش از آب ماهی است و مهملاتی چند که مرده شویان لار می‌دانند»، و اضافه می‌کند «الضایع: نانی که با آن خورند؛ الباطل: سعی که در آن کنند».

واقعیت این است که ماهی متو در خمره نمی‌گندد، بلکه به واسطه آنزیم‌هایی که دارد تغییر شکل می‌دهد و عطر و طعم مخصوص مهپاوه را پیدا می‌کند، و این روندی است که با روند رسیدن پنیرهای فرانسوی قابل قیاس است. البته مردم سواحل جنوب روش مهپاوه انداختن را نه با بررسی عمل آنزیم‌ها بلکه با تجربه پیدا کرده‌اند، ولی این امر در واقع ارزش کشف آن‌ها را بیشتر می‌سازد. به هر حال، روشن است که این سس با ذائقه هرکسی جور در نمی‌آید و نگارنده دستور درست کردن آن را برای دوست داران غذاهای غریب در اینجا می‌آورد؛ به دیگران توصیه می‌کند که اول ذائقه خود را با آن آشنا کنند و سپس به فکر درست کردن آن بیفتند.

روش درست کردن مهپاوه یک جور نیست. در بعضی جاها مواد آن منحصر است به ماهی متو، تخم خردل و نمک؛ در جاهای دیگر مقداری ادویه (تخم گشنیز، رازیانه، زیره سبز، فلفل سیاه، و دارچین) و نیز کنجد ساییده (ارده) هم به آن اضافه می‌شود. در مورد خواباندن ماهی متو در آفتاب هم نظر کارشناسان از ۱ هفته تا ۳ ماه تفاوت دارد. باید در نظر داشت که آفتاب جنوب کشور بسیار شدیدتر از آفتاب مرکز و شمال است. خردلی که در مهپاوه به کار می‌رود تخم خردل قهوه‌ای رنگی است که در جنوب «خندل» نامیده می‌شود.

سر هر دانه ماهی متو را با دست جدا کنید. تنه متوی خشک را ۱-۲ ساعت در آب سرد بخیسانید و کمی لای دست بمالید تا ماسه‌ای که به آن چسبیده است جدا شود. سپس آن را از آب بگیرید، در ۳-۴ آب بشویید و در آب کش بریزید تا آب آن برود.

ماهی شسته را در شیشه دهن گشاد بریزید، نمک را اضافه کنید و آب بریزید تا روی ماهی را بپوشاند. هم بزنید تا نمک در آب حل شود. روی دهانه شیشه یک پارچه متقال بکشید و با نخ ببندید. شیشه را ۱-۲ هفته در آفتاب بخوابانید. سپس ماهی را با دست له کنید (یا در چرخ هرکاره بگردانید) و با آب از صافی سیمی بگذرانید (تقاله را دور بریزید).

تخم خردل را با تخم گشنیز و رازیانه و زیره سبز و کنجد در تابه بریزید و اندکی بو بدهید

(نسوزد!)، این ترکیب را با فلفل سیاه و دارچین به مایه ماهی اضافه کنید و باز یک هفته بخوابانید. « روی چند بُرش نان سفید یا لواش کره نرم بمالید، اندکی مهیاوه روی هر بُرش بریزید و روی میز اردور بگذارید. (مردم جنوب مهیاوه را با نان تیری — نوعی لواش تابه‌ای — و روغن زرد برای صبحانه یا عصرانه می‌خورند.)

ماهی تن و مایونز



کنسرو ماهی تن	۱ قوطی
پیاز کوچک، ساطوری	۱
مایونز (← ۶۰۰)	نیم پیمانه
فلفل بهار، ساییده	۱ قاشق چ
فلفل سیاه، تازه ساب	۱ قاشق م
جعفری، ساطوری	۲ قاشق

کنسرو ماهی را باز کنید و روغن آن را خالی کنید. ماهی را در بادیه بریزید و با چنگال خرد کنید. مایونز و پیاز را با فلفل بهار و فلفل سیاه روی ماهی بریزید و زیر و رو کنید. با جعفری آرایش کنید.

« از این ترکیب می‌توان ۱-۲ قاشق در پای کوچک (← صفحه ۷۶۹) ریخت. «میگو و مایونز: از روی دستور ماهی تن و مایونز (← بالا) درست کنید، جز این‌که به جای ماهی تن، میگوی آب‌پز (← صفحه ۳۰۳) چرخ کرده به کار می‌برید. به جای فلفل سیاه می‌توان فلفل قرمز ساییده هم به کار برد.

بشقاب ساردین

۵-۶ نفر



کنسرو ساردین	۳ قوطی
پیاز سفید، حلقه حلقه	۱
لیمو	۳

▼ ساردین ایران، اگر به دست بیاید، از مرغوب‌ترین انواع ساردین است و با یک برش نان سفید و چند قطره آب لیموی تازه اردور بی‌مانندی است.

کنسرو ساردین را باز کنید و روغن آن را خالی کنید. لیموها را دو نیم کنید.

ساردین‌ها را سالم از قوطی بیرون بیاورید و به شکل خورشید در یک بشقاب لب تخت بزرگ بچینید، به طوری که دم آن‌ها به طرف مرکز بشقاب باشد (یا برعکس). حلقه‌های پیاز را در دایره وسط بریزید و نصفه‌های لیمو را دور بشقاب بچینید.

سیویچه (پرو)



۶-۵ نفر

۳۰۰ گرم	فیله ماهی شیر
۱	پیاز، حلقه حلقه
نیم پیمانه	آب نارنج تازه
۳-۲	نارنج
۳-۲ قاشق	گشنیز، ساطوری
۴-۳ قاشق	روغن زیتون
	فلفل قرمز، ساییده
	نمک

▼ سیویچه (seviche) نوعی سالاد ماهی خام است که در کشورهای امریکای مرکزی و جنوبی درست می‌کنند. در غالب این کشورها این اردور را با آب لیموی تازه درست می‌کنند، ولی در پرو که مانند ایران نارنج فراوان است آب نارنج به کار می‌رود. بدیهی است که ماهی این اردور باید کاملاً تازه و بدون بوی زهم باشد. فقط ماهی‌های خانواده شیر و غباد (← صفحه‌های ۲۷۴ و ۲۷۵) برای این اردور مناسب است.

ماهی را نمک فراوان پاشید و نیم ساعت در یخچال بگذارید. سپس آن را بشویید و ۴-۵ دقیقه در آب سرد بخوابانید. سپس بردارید، با حوله کاغذی خشک کنید، روی تخته به شکل باریک‌های ۵-۶ سانتی متری ببرید و در یک بشقاب ته گود بچینید. آب نارنج را روی ماهی بریزید و بشقاب را نیم ساعت در یخچال بگذارید. پیاز را در گشنیز بغلتانید. باریک‌های ماهی را از آب نارنج در آورید، در بشقاب دیگری بچینید، روغن را روی آن بدهید و فلفل پاشید و حلقه‌های پیاز را روی آن پخش کنید. نارنج‌ها را نصف کنید و کنار ماهی بگذارید. « این سالاد را می‌توان با چند برش باریک نان سیاه یا نان جو سر میز گذاشت.

خاویار (۱) (ایران)

۶-۴ نفر



خاویار گرم ۱۰۰

- ۴ تخم مرغ، سفت
 ۱ پیاز سفید، ساطوری
 ۴-۳ لیمو
 ۲۰۰ گرم کره، نرم
 ۸-۱۰ بُرش نان سفید

▼ البته اختیار با خود شماست ولی اگر از نگارنده می‌شنوید، بهترین شکل اردور خاویار، که گران‌ترین و «شیک‌ترین» اردور در سراسر جهان شناخته می‌شود، عبارت است از یک بُرش نان سفید برشته، اندکی کره نرم و یک قاشق خاویار آزون برون یا بلوگا (درباره خاویار نگاه کنید به صفحه ۲۸۱)؛ ولی در واقع خاویار کمتر به این صورت ساده خورده می‌شود؛ آنچه ما آن را «اردور خاویار» می‌نامیم معمولاً به صورتی است که در زیر می‌آید.

سفیده و زرده تخم مرغ سفت را از هم جدا کنید. سفیده را رنده کنید و زرده را با چنگال خرد کنید، ولی دقت کنید که به شکل خمیر در نیاید. سفیده و زرده را با هم مخلوط کنید، یا کنار هم در ظرفی بریزید. پیاز را در کنار تخم مرغ یا در ظرف جدا بریزید. لیمو را از وسط نصف کنید، تخم آن را با چنگال بگیرید و نصفه‌های لیمو را در کنار ظرف تخم مرغ و پیاز یا در ظرف جدا بچینید. کره را در ظرف جداگانه‌ای بگذارید.

ظرف بازی را پر از یخ خرد کرده کنید و ظرف خاویار را توی یخ بگذارید. برش‌های نان را برشته (تُست) کنید و در ظرف نان بچینید. این مجموعه را در یک سینی سرمیز ببرید، یا کنار هم روی میز بچینید.

خاویار (۲) • (روسیه)



روس‌ها هرگاه بتوانند خاویار را با نان مخصوصی به نام «بلینی» (blini) می‌خورند، نه با هر نانی؛ وگرنه به حیثیت روسی آن‌ها خدشه وارد می‌شود. به این دلیل دستور تهیه اردور خاویار روسی عبارت است از دستور تهیه بلینی به اضافه خرید مقداری خاویار. (برای دستور بلینی نگاه کنید به صفحه ۱۷۴۴).

سیب زمینی نقلی



نیم کیلو سیب زمینی نقلی، پخته (با نمک)، پوست گرفته
 ۱ قاشق م سیاه دانه، درسته

۴-۳ قاشق	شوید تازه، ساطوری
۳-۲ قاشق	آب لیموی تازه
۱ پیمانه	شیر
۱ قاشق	آرد
۲-۱ گردو	کره
نمک و فلفل	

سیب زمینی را با اندکی نمک آب پز کنید، سپس پوست بگیرید. در ظرف بگذارید و آن را گرم نگه دارید. کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و آرد را اندکی تفت بدهید. شیر را کم کم اضافه کنید (احتیاط!) و هم بزنید تا به جوش بیاید و مایه غلیظ شود. شوید و آب لیمو را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و هم بزنید، سپس روی سیب زمینی بریزید و داغ سر میز اردور بگذارید.

سیب زمینی و بادام (هندوستان)



نیم کیلو	سیب زمینی، پخته، فندقی
۱۵۰ گرم	بادام، نیم کوب
۱ قاشق م	زیره، ساییده
۲ قاشق م	تخم گشنیز، ساییده
	گشنیز، ساطوری
	روغن
	نمک

۴-۳ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و سیب زمینی را در آن بچرخانید تا سرخ شود. بادام نیم کوب و زیره و تخم گشنیز را با اندکی نمک اضافه کنید و یک چرخ بدهید. ۴-۳ قاشق گشنیز ساطوری اضافه کنید، زیر و رو کنید و در ظرف بکشید. داغ سر میز اردور بگذارید.

پای کوچک



منظور از پای کوچک پوسته فَنجان ماندی است از جنس نان که آن را از یک ماده خوراکی سبک و خوش مزه پر می کنند و در آغاز شام و یا ناهار نشسته یک دانه از آن را در بشقاب هر مهمانی می گذارند، یا در یک پیش دستی به دست مهمان های ایستاده می دهند. (برای درست کردن پوسته پای نگاه کنید به صفحه ۱۵۳۹).

پس از در آوردن پوسته‌ها از توی فر، آن‌ها را با یکی از مخلوط‌هایی که دستور آن‌ها در زیر می‌آید پر کنید. آنچه در زیر می‌آید چند نمونه است؛ بر حسب ذوق شخصی می‌توانید انواع دیگری درست کنید:

(برای درست کردن این مواد نگاه کنید به فصل میز اردور، صفحه ۷۴۳ و بعد.)

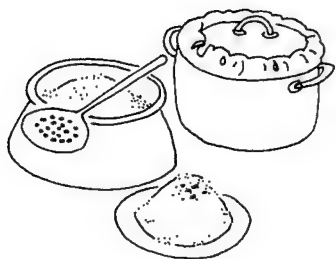
- پستوی ریحان ← صفحه ۷۴۷
- پستوی لویا ← صفحه ۷۵۰
- پنیر و کرفس کومی ← صفحه ۷۴۹
- خمیر باقلا ← صفحه ۷۵۰
- تا پناده ← صفحه ۷۵۱
- زیتون پرورده ← صفحه ۷۵۲
- کره و سیر ← صفحه ۷۵۷
- ارده و تخم مرغ ← صفحه ۷۵۹
- هوموس ← صفحه ۷۶۰

سیب زمینی گلوله



- نیم کیلو سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده
- ۲ زرده تخم مرغ
- ۲ سفیده تخم مرغ
- ۳ قاشق خامه سفت
- روغن
- نمک و فلفل

سیب زمینی را با ۱ پیمانه آب در دیگچه بریزید و ۱۵-۲۰ دقیقه روی آتش ملایم بپزید تا نرم شود. در آب‌کش خالی کنید تا آب آن برود و خنک شود، سپس له کنید و از صافی سیمی بگذرانید. خامه را با زرده تخم مرغ و اندکی نمک و فلفل در بادیه بریزید و هم بزنید. سیب زمینی را با سفیده تخم مرغ زده روی این مایه بریزید و با قاشق چوبی آهسته مخلوط کنید تا خمیر شود. به عمق ۳-۴ سانتی متر روغن در تابه بریزید و روی آتش ملایم داغ کنید. از خمیر سیب زمینی گلوله‌هایی به اندازه گردو درست کنید و در روغن داغ بیندازید. پس از آن که گلوله طلایی شد با قاشق سوراخ‌دار بردارید و روی حوله کاغذی بگذارید تا روغن آن چیده شود. داغ روی میز اردور بگذارید.



بخش نهم

پلو، چلو



فصل پنجاه و دوم: چلو، ترچلو، ته دیگ

چلو برنج جوشانده‌ای است که آن را بدون رنگ و روغن دم می‌کنند و مصرف آن تقریباً به چلوکباب منحصر می‌شود. ترچلو، چلوی است که آن را قدری شل و آب‌دار برمی‌دارند و برای کودکان و پیران و بیماران غذای مناسبی شناخته می‌شود. ته دیگ قشر نازکی است که در ته دیگ پلو برشته می‌شود.

چلو ساده

۴-۵ نفر



۳ پیمانه برنج، خیسانده

۴-۵ قاشق روغن

نمک

▼ **چلو ساده** یا **چلو سفید** رکن اصلی سفره ایرانی است، چه در چلوکباب که غالباً «غذای ملی» ایران نامیده می‌شود و چه در چلو خورش، که به نظر نگارنده این کتاب مستطاب بیشتر برای عنوان «غذای ملی» شایستگی دارد.

تفاوت چلو در چلوکباب و چلو خورش در این است که چون چلوکباب با مقداری کره صرف می‌شود روی چلو آن روغن نمی‌دهند. همچنین مقدار روغن در آب روغن ته دیگ اندک است، زیرا که برای چلوکباب ته دیگ لازم نیست، و حال آن که یک بشقاب ته دیگ از ضروریات سفره چلو خورش است. (دستور تهیه ته دیگ و آداب آن در صفحه‌های ۳۴۶ و ۷۷۷ آمده است).

برنج را پاک کنید، بشوید و از ۱ ساعت تا ۲۴ ساعت در ۶ پیمانه آب و کمی نمک بخیسانید. (برنج نخیسانده هم اشکال مهمی پیش نمی‌آورد، ولی عقیده عموم آشپزها بر این است که برنج خیسانده بهتر از آب در می‌آید).

۳ لیتر آب را در دیگ جاداری روی آتش تیز به جوش بیاورید و حدود ۳-۴ قاشق نمک

به آن اضافه کنید. (اگر برنج را با نمک خیسانده‌اید اضافه کردن نمک به آب برنج لازم نیست؛ می‌توانید مقداری از آب خیساندن را به آب برنج اضافه کنید؛ در هر حال دقت کنید برنج شور نشود.) آب‌کش جاداری را در حوضچه ظرف شویی آماده کنید. یک پارچ آب کنار آب‌کش بگذارید. برنج خیسانده را آب بکشید و در آب جوشان بریزید. آتش را تیز نگه دارید. با کفگیر یکی دو دور برنج را آهسته بگردانید، به طوری که دانه‌های آن خرد نشود. کف برنج را بگیرید.

پس از آن که برنج ۸-۱۰ دقیقه جوشید، با کفگیر چند دانه برنج از آب بگیرید و میان شست و انگشت اشاره یا زیر دندان امتحان کنید؛ همین قدر که مغز آن استخوانی نباشد سیرجوش است و باید آب‌کش شود. (اگر بیشتر بجوشد برنج نرم در می‌آید و بعد هم وای می‌رود.)

آتش را خاموش کنید. دیگ را بردارید و در آب‌کش خالی کنید. پارچ آب سرد را روی برنج بدهید. چند دانه از برنج را بجشید، اگر پُر نمک بود ۲-۳ پارچ دیگر آب روی آن بدهید تا نمک آن اندازده شود.

دیگ را آب بکشید و باز روی اجاق بگذارید. روغن را با یک پیمانه آب در دیگ بریزید و داغ کنید، سپس نیمی از آن را در آب گردان بریزید و کنار بگذارید.

برنج آب‌کش شده را با کفگیر روی آب روغن داغ باقی‌مانده در دیگ کوت کنید تا به شکل مخروطی دربیاید. با دسته کفگیر قله مخروط و اطراف آن را مثل آتش‌فشان تا پایین سوراخ کنید. یک شعله پخش‌کن روی آتش تیز بگذارید و دیگ را روی آن قرار دهید. در دیگ را با دم‌کنی ببندید.

پس از ۱۰-۱۲ دقیقه برنج «دم بالا می‌دهد» (بخار می‌کند)؛ در این هنگام اگر انگشت خود را تر کنید و به بدنه دیگ بزنید صدای «جیز» از آن بلند می‌شود. اکنون شعله را پایین می‌کشید، آب روغن کنار گذاشته را داغ می‌کنید، دم‌کنی را برمی‌دارید، و آب روغن را روی برنج می‌دهید و دم‌کنی را می‌گذارید. بعد از ۵۰-۶۰ دقیقه چلو «دم کشیده است» (آماده است). اگر حدود ۳۰ دقیقه دیگر چلو روی آتش بماند، ته دیگ می‌بندد. اگر دیگ را از روی آتش برداریم و نگه داریم، چلو رفته رفته «پیر می‌شود» (یعنی شکل پژمرده‌ای پیدا می‌کند).

برای آرایش ظرف چلو غالباً اندکی زعفران را در ۲-۳ قاشق آب داغ حل می‌کنند و با ۱ کفگیر چلو در بادیه می‌ریزند و زیر و رو می‌کنند، سپس این برنج زعفرانی را روی ظرف چلو پخش می‌کنند.

«شکرپلو: همان چلو سفید است که مقداری از آن را با شکر و محلول زعفران مخلوط می‌کنند و دست چلو می‌دهند.

چلوکباب



دستور تهیه چلوکباب را، که فعلاً مشهورترین غذای ایرانی است، باید در دوکلام خلاصه

کرد: برای تهیه چلو ← صفحه ۷۷۳، و برای تهیه کباب برگ ← صفحه ۱۱۷۵ و بعد، کباب کوبیده ← صفحه ۱۱۸۲، گوجه فرنگی کبابی ← صفحه ۱۱۷۹.

چلو چلو کباب بدون ته دیگ است؛ بنابراین در ظرف حدود ۴۵-۵۰ دقیقه آماده شود. روی آن هم آب روغن نمی دهیم، بلکه آن را با مقداری کره سر سفره می گذاریم.

برای هر نفر باید یک پیمانه سر خالی برنج، ۵۰ گرم کره، یک زرده تخم مرغ، و ۱-۲ گوجه فرنگی کوچک در نظر گرفت.

کباب برای هر نفر ۱ برگ سلطانی است (۱۵۰ گرم راسته گوسفند) یا ۲ کوبیده (هر کدام ۱۲۰ گرم گوشت چرخ کرده) یا ۱ برگ رسمی (۷۵ گرم راسته) و ۱ کوبیده.

مخلقات چلو کباب عبارت اند از سماق ساییده، ماست و موسیر، خیارشور، و پیاز خام پوست کنده و قاچ کرده. نان تازه و دوغ یا یخ هم البته باید باشد.

کره را لای چلو داغ می گذارند تا آب شود، سپس زرده تخم مرغ را با چلو مخلوط می کنند و سماق می پاشند. پس از پاشیدن سماق نگارنده مخلوط کردن چلو را توصیه نمی کند، مگر این که به قیافه تیره و آشفته چلو اهمیتی ندهید.

کره دوغی (مسکه) برای چلو کباب بسیار بهتر است.

ترچلو و ترپلو



ترچلو چلوی است که هنگام آب کش کردن آن را نرم تر برمی دارند، و اگر با نوعی سبزی (گشنیز، شوید، اسفناج) همراه باشد آن را ترپلو می نامند. ترپلو گشنیز از همه معمول تر است. ترچلو و ترپلو را، از آنجا که غذای سبک و زود هضمی شناخته می شود، معمولاً برای روزهای بیماری یا نقاهت درست می کنند، ولی تجربه نگارنده نشان می دهد که این غذای خوش مزه را اشخاص صحیح و سالم با اشتهای بیشتری می خورند.

ترچلو را می توان با کره خورد، یا آن را با جوجه یا ماهیچه آب پز همراه کرد. همچنین می توان آن را با مقداری آب مرغ (← صفحه ۳۵۱) یا آب قلم (← صفحه ۳۴۹) به صورت کته (← صفحه ۸۳۸) درست کرد.

ترچلو را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) درست کنید، جز این که برنج را ۳-۴ دقیقه بیشتر می جوشانید و نرم برمی دارید، سبزی ترپلو را هم ۲-۳ دقیقه پیش از آب کش کردن برنج اضافه می کنید. برای هر پیمانه برنج نیم پیمانه سبزی شسته ساطوری کافی است. سبزی را می توان پس از آب کش کردن برنج لای آن زد، به ویژه اسفناج، که ریختن آن در آبِ برنج رنگ برنج را سبز می کند.

جوجه یا ماهیچه پخته را می توان هنگام دم کردن ترچلو لای آن گذاشت و کمی از آب آن را هم روی ترچلو داد، یا آن که در ظرف جداگانه ای همراه ترچلو سر سفره آورد.

ترچلو را معمولاً کمی کال برمی دارند — یعنی حدود ۳۰ دقیقه پس از دم کردن؛ از این رو ترچلو تَه دیگ نمی بندد و بدون تَه دیگ خورده می شود.

« ترچلو زیره: به جای سبزی هنگام دم کردن برنج ۱-۲ قاشق زیره سیاه به آن بزنید.

ترچلو پیاز



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۸-۱۰	پیاز، حلقه حلقه
اندکی	زعفران، ساییده
	روغن
	نمک

برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) با کمی نمک در آب فراوان بجوشانید و کمی نرم تر از چلو آب کش کنید. نیم پیمانه روغن در تابه جاداری روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا به رنگ طلایی در آید؛ سپس با قاشق سوراخ دار بردارید و در ظرفی کنار بگذارید. با کمی از روغن باقی مانده نیم پیمانه آب روغن درست کنید، پیاز داغ را با زعفران حل شده در ۱-۲ قاشق آب داغ دست برنج بدهید و دردیگ بریزید. نیم پیمانه آب روغن روی برنج بدهید و دیگ را روی آتش ملایم بگذارید. روی دیگ دم کنی بگذارید. ۴۰-۴۵ دقیقه بعد آماده است.

ترچلو نخود



۲ پیمانه	برنج، خیسانده
۱ پیمانه	نخود، شب خیسانده
۱ پیمانه	آب مرغ یا آب گوشت (← ۳۵۱)
۱ قاشق	رب گوجه فرنگی
۲-۳ گردو	کره
	فلفل قرمز
	نمک

نخود خیسانده را در آب کش بریزید و آب بکشید، سپس نخود را با ۳ پیمانه آب و اندکی نمک در دیگ روی آتش ملایم بار بگذارید و ۲ ساعت یا بیشتر بپزید تا نرم شود. در پایان ساعت اول آب مرغ یا آب گوشت را با رب گوجه فرنگی و اندکی نمک و فلفل قرمز اضافه کنید و

بجوشانید تا آب آن به کمتر از یک پیمانه برسد. نخود را در صافی بریزید و آب آن را نگه دارید. برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) با کمی نمک در آب فراوان بجوشانید و آب کش کنید. سپس نخود را دست برنج بدهید و در دیگ بریزید و با شعله پخش کن روی آتش کم بگذارید. در دیگ را با دم کنی ببندید.

آب نخود را در دیگچه به جوش بیاورید و کره را در آن بریزید تا آب شود. همین که برنج دم بالا داد، آب نخود و کره را روی آن بدهید و بگذارید برنج ۴۰-۴۵ دقیقه دم بکشد.

ته دیگ



چنان که اشاره شد، ته دیگ بر سر سفره چلو خورش از واجبات است، و نشانه هنرمندی آشپز. این نشانه را به چند صورت درست می کنند: ۱) ته دیگ ساده، ۲) ته دیگ نان، ۳) ته دیگ سیب زمینی، ۴) ته دیگ کاهو. ۵) ته دیگ تخم مرغ.

۱) ته دیگ ساده: لایه ای از همان چلو است که در ته دیگ برشته می شود. چیزی به برنج اضافه نمی شود جز این که گاهی اندکی زعفران به آب روغن می زنند تا ته دیگ خوش رنگ شود. آب روغن باید به اندازه کافی باشد تا لایه ته دیگ کلفت تر در بیاید. روغن باید داغ باشد، به طوری که وقتی برنج را روی آن می ریزید صدا کند.

« دیگ چلو برای آن که ته دیگ ببندد باید پس از دم کردن حدود ۹۰ دقیقه روی آتش ملایم بماند. گذاشتن شعله پخش کن زیر دیگ به توزیع یک نواخت حرارت کمک می کند.

« برای آن که ته دیگ به آسانی از کف دیگ جدا شود کافی است دیگ را هنگام کشیدن برنج ۵-۶ دقیقه در ۲-۳ بند انگشت آب سرد در حوضچه ظرف شویی بگذارید. اگر دیگ دارای اندود تفلون باشد، این کار ضروری نیست، ولی ضرری هم ندارد.

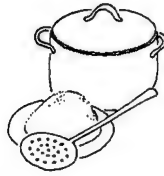
۲) ته دیگ نان: پس از آن که روغن را در دیگ داغ کردید ۱-۲ لایه نان لواش که برشته نباشد کف دیگ پهن کنید، سپس برنج را روی نان بریزید و دم کنید.

۳) ته دیگ سیب زمینی: ۲-۳ سیب زمینی درشت را پوست بگیرید و نازک ورقه ورقه کنید و بشوید و خشک کنید. پس از آن که روغن را در دیگ داغ کردید ورقه های سیب زمینی را در کف دیگ پهن کنید، اندکی نمک بپاشید، سپس برنج را روی آن بریزید و دم کنید. (گاهی اندکی زعفران هم به آب روغن می زنند.)

۴) ته دیگ کاهو: برگ های درشت کاهو را بشوید و ۲-۳ لایه کف دیگ فرش کنید.

۵) ته دیگ تخم مرغ: مانند ته چین است، بدون گوشت یا مرغ؛ ← ته چین، صفحه ۸۴۱.

« از آنجا که مقداری از برنج صرف درست کردن ته دیگ می شود، برنج ته دیگ دار را باید کمی بیشتر در نظر گرفت.



فصل پنجاه و سوم: پلو

پلو از شاهکارهای آشپزی ایرانی است و هیچ قومی آن را به خوبی ایرانیان درست نمی‌کند. تنوع آن برحسب موادی که با آن مخلوط می‌شود بی‌نهایت است. دستورهای زیر نمونه‌های برجسته پلو ایرانی و خارجی را نشان می‌دهد.

سبزی پلو



۴-۵ نفر

۳ پیمانه
نیم کیلو
اندکی
روغن
نمک

برنج، خیسانده
سبزی*، ساطوری
زعفران، ساییده

* تره، جعفری، شوید و گشنیز؛ به مقدار برابر، به اضافه
۱-۲ شاخه شنبلیله. غالباً ۱-۲ پته سیر سبز هم خرد نکرده
لای پلو می‌گذارند و هنگام کشیدن برمی‌دارند.

▼ سبزی پلو را با مرغ یا گوشت (← صفحه‌های ۸۴۱ و ۱۰۳۰ و یا صفحه ۸۴۲) یا ماهی سرخ کرده (← صفحه ۱۲۶۹) می‌خورند؛ به ویژه سبزی پلو با ماهی و کوکو (← صفحه ۱۳۳۹) از قدیم غذای شب عید بوده است.

۳ لیتر آب را با نمک کافی در دیگ جاداری روی آتش تیز به جوش بیاورید و برنج را اضافه کنید. آتش را تیز نگه دارید تا آب یاز به جوش بیاید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه همین قدر که مغز برنج استخوانی نباشد سبزی را اضافه کنید و برنج را یک دور بگردانید، سپس دیگ را در آب‌کش خالی کنید. (چون ممکن است مقداری از سبزی ریز از آب‌کش بگذرد، بهتر است ظرفی زیر آب‌کش

بگذارید، سپس آب برنج را از صافی سیمی بگذرانید و سبزی به دست آمده را به برنج برگردانید. سپس حدود یک لیتر آب ولرم روی برنج بدهید و با پراندن یا گهواره کردن آب کش سبزی و برنج را به صورت یک دست مخلوط کنید (مخلوط کردن یا کفگیر ممکن است دانه‌های برنج را خرد کند). نیم پیمانه آب روغن در دیگ داغ کنید. مخلوط برنج و سبزی را با کفگیر روی آب روغن داغ کوت کنید و با دسته کفگیر سوراخ سوراخ کنید. سپس دیگ را با درو شعله پخش کن روی آتش تیز بگذارید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که برنج دم بالا داد، ۱ پیمانه آب روغن بدهید، آتش را کم کنید و دم کنی روی دیگ بگذارید. پس از ۸۰-۹۰ دقیقه سبزی پلو با ته دیگ آماده است. هنگام کشیدن، زعفران را در ۱-۲ قاشق آب داغ حل کنید و درکاسه بریزید. یک کفگیر از پلو روی زعفران بریزید و زیر و رو کنید. دیس سبزی پلو را با این برنج زعفرانی آرایش کنید.

سبزی پلو با ماهی



این غذای شب عید نوروز است: مرکب از سبزی پلو (← صفحه ۷۷۸)، ماهی سرخ کرده ساده (← صفحه ۱۲۶۹)، ماهی دودی سرخ کرده (← صفحه ۱۲۷۱)، و کوکو سبزی (← صفحه ۱۳۳۹).

قیمه پلو

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۳ پیمانه	قیمه لپه دار (← ۸۵۳)
۱ قاشق م	ادویه*، ساییده
	روغن
	نمک

* زیره، تخم گشنیز، دارچین.

این پلو را گویا در گذشته قیمة لاپلومی نامیده‌اند، که شاید اسم مناسب‌تری بوده است. قیمة این پلو بی‌آب، و بدون سیب زمینی، غالباً لپه دار است. رنگ قیمة از زعفران است. هنگام کشیدن می‌کوشند پلو را ابلق یعنی دورنگ در بیاورند. شگرد کار این است که چند کفگیر آخر چلو آب کش را هنگام کشیدن بر می‌دارند و کنار می‌گذارند و دیس پلو را با آن آرایش می‌کنند.

برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید، دان بردارید و آب کش کنید. نیم پیمانه آب روغن در دیگ داغ کنید و چند کفگیر از برنج آب کش در کف دیگ بریزید، چند قاشق از قیمة را با ادویه مخلوط کنید و روی برنج پخش کنید، سپس با ۲-۳ کفگیر برنج روی آن

را بپوشانید. به این ترتیب تمام قیمه را لای برنج بخوابانید. باقی برنج را در دیگ کوت کنید. دیگ را با در و شعله پخش کن روی آتش تیز بگذارید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که برنج دم بالا داد، آتش را کم کنید، نیم پیمانه آب روغن داغ روی برنج بدهید و دم کنی روی دیگ بگذارید. پس از ۸۰-۹۰ دقیقه پلو با ته دیگ آماده است.

قرمه سبزی پلو



این پلو را از روی دستور قیمه پلو (← صفحه ۷۷۹) درست کنید، جز این که به جای قیمه، خورش قرمه سبزی تنگ آب به کار می برید. این خورش برای پلو غالباً بدون لوبیا تهیه می شود.

زرشک پلو

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
نیم کیلو	سینه و ران مرغ، چند پاره
نیم پیمانه	زرشک پلوی
۳-۲ قاشق	شکر
۲-۱ قاشق	زیره
اندکی	زعفران، ساییده
	روغن
	نمک

▼ زرشک پلورا معمولاً با مرغ درست می کنند، ولی البته با گوشت بره یا سر دست و قلوه گاه گوسفند هم می توان درست کرد.

برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید و آب کش کنید. ۳-۲ قاشق روغن در یک تابه روی آتش ملایم داغ کنید، مرغ را نمک بپاشید و در روغن تفت بدهید تا رویه آن طلایی شود. زرشک و زیره و شکر را اضافه کنید و ۱-۲ چرخ بدهید. زعفران را در کمی آب داغ حل کنید، روی مرغ بریزید و زیر و رو کنید. کمی از زرشک را برای نثار کردن روی پلو کنار بگذارید. نیم پیمانه آب روغن در دیگ داغ کنید و برنج را با کفگیر روی آب روغن بریزید. پس از ریختن نیمی از برنج، مرغ یا گوشت آماده را روی برنج بگذارید و باقی برنج را روی آن کوت کنید. دیگ را با در و شعله پخش کن روی آتش تیز بگذارید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که برنج دم بالا داد (یعنی بخار از آن بلند شد)، آتش را کم کنید، نیم پیمانه آب روغن روی برنج بدهید، و روی

دیگ دم‌کنی بگذارید تا برنج دم بکشد. پس از ۸۰-۹۰ دقیقه پلودم کشیده با ته دیگ آماده است. هنگام کشیدن، زعفران را در ۱-۲ قاشق آب داغ حل کنید. زرشک کنار گذاشته را با یک کفگیر از برنج روی زعفران بریزید و پس از کشیدن پلو روی آن بپاشید.

◀ مرغ یا گوشت را می‌توان زیر لایه‌ای از پلو در دیس گذاشت یا در ظرف جداگانه‌ای کشید.

◀ زرشک پلورا غالباً با ته دیگ نان لواش یا سیب زمینی درست می‌کنند (← صفحه ۷۷۷).

رشته پلو

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۲ پیمانه	رشته، بوداده، خرد کرده
اندکی	زعفران، ساییده
	روغن
	نمک

▼ رشته پلورا معمولاً با گوشت پخته (← صفحه ۸۴۲) یا پیاز داغ و خرما و کشمش یا هر دو، همراه می‌کنند، و از غذاهایی است که روز عید نوروز خورده می‌شود تا سر رشته‌کار هم که لابد در سال پیش گم شده است در سال آینده به دست بیاید.

رشته پلوی بوداده را که از رشته آش‌ی نازک‌تر است از خواربار فروشی می‌توان خرید. اگر رشته خام باشد، باید آن را در تابه بدون روغن ۵-۶ دقیقه بوداد، و در هر حال به اندازه یک بند انگشت خرد کرد. برای دستور زیر نیم کیلو گوشت و ۲ پیمانه خرما و کشمش کافی است. اگر گوشتی در کار نباشد، مقدار خرما و کشمش را می‌توان حدود ۲ برابر گرفت.

برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) آماده کنید و در دیگ آب جوش بریزید. رشته را اضافه کنید و با کفگیر برنج و رشته را یک دور آهسته بگردانید تا مخلوط شود. از روی همان دستور مخلوط برنج و رشته را آب کش کنید.

نیم پیمانه آب روغن در دیگ داغ کنید و برنج را با کفگیر روی آب روغن بریزید تا حدود ۲ بند انگشت بیاید، سپس گوشت را (اگر رشته پلو با گوشت باشد) روی برنج بگذارید و برنج را روی گوشت کوت کنید. دیگ را با در و شعله پخش‌کن روی آتش تیز بگذارید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که برنج دم بالا داد، آتش را کم کنید، نیم پیمانه آب روغن داغ روی برنج بدهید و دم‌کنی روی دیگ بگذارید. پس از ۸۰-۹۰ دقیقه پلو با ته دیگ آماده است.

هنگام کشیدن پلو اندکی زعفران در ۱-۲ قاشق آب داغ حل کنید و در کاسه بریزید. یک کفگیر از برنج روی زعفران بریزید و زیر و رو کنید. دیس برنج را با این پلو زعفرانی آرایش کنید.

« اگر بخواهید خرما و کشمش لای این پلو بگذارید، حدود ۱۵۰ گرم خرمای هسته گرفته و یک پیمانه کشمش بی‌دانه شسته را در ۳-۴ قاشق روغن داغ ۲-۳ دقیقه تفت بدهید و هنگام دم کردن پلو روی نیمی از پلو در دیگ بگذارید و نیم دیگر را روی آن کوت کنید.

« رشته پلو با ماهی دودی یا خورش قیمه هم خورده می‌شود.

« رشته پلو آذربایجانی: به این رشته پلو برگه زرد آلو و غیسی هم اضافه می‌شود.

باقلا پلو (با مرغ یا گوشت)

۵-۶ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۳ پیمانه	باقلائی سبز، دو پوست کرده
۲ پیمانه	شوید، ساطوری
۱ قاشق چ	زعفران، ساییده
	روغن
	نمک

▼ باقلا پلو را همیشه با گوشت گوسفند یا بره یا مرغ درست می‌کنند (سر دست یا قلوه گاه گوساله هم می‌توان به کار برد). برای آماده کردن گوشت یا مرغ و گذاشتن آن لای پلو نگاه کنید به صفحه‌های ۸۴۲ (گوشت) و ۸۴۱ یا ۱۰۳۰ (مرغ).

آب‌کش را در حوضچه ظرف شویی آماده کنید. (از آنجا که شوید ریز از سوراخ آب‌کش رد می‌شود، بهتر است دیگ جاداری زیر آب‌کش بگذارید تا پس از آب‌کش کردن برنج بتوانید شوید را از آب برنج بگیرید و به آب‌کش برگردانید.)

۳ لیتر آب را با کمی نمک در دیگ جاداری روی آتش تیز به جوش بیاورید. برنج خیسانده را در آب جوشان بریزید. باقلا را اضافه کنید. پس از آن که دیگ باز به جوش آمد کف برنج را بگیرید و با کفگیر دیگ را یک دور آهسته بگردانید. آتش را تیز نگه دارید.

پس از ۱۰-۱۲ دقیقه چند دانه برنج از آب بگیرید و با انگشت یا دندان امتحان کنید؛ همین قدر که استخوانی نباشد دیگ را در آب‌کش خالی کنید. چند لحظه پیش از آب‌کش کردن شوید را اضافه کنید. سپس یکی دو پارچ آب روی برنج بدهید تا شوری و لعاب آن گرفته شود. بجشید، اگر شور بود یکی دو پارچ دیگر آب روی برنج بدهید. آب‌کش را بردارید و گهواره کنید تا آب برنج گرفته شود و باقلا و شوید هم به طور یک نواخت در برنج پخش شود.

دیگ را با شعله پخش‌کن روی اجاق بگذارید. ۱ پیمانه آب روغن در دیگ داغ کنید، برنج را با کفگیر روی آب روغن بریزید و کوت کنید. در دیگ را بگذارید.

پس از آن که برنج دم بالا داد نیم پیمانه آب روغن داغ روی برنج بدهید. آتش را کم کنید و دم کنی روی دیگ بگذارید. پس از ۸۰-۹۰ دقیقه پلو با ته دیگ آماده است.

هنگام کشیدن پلو زعفران را در ۳-۴ قاشق آب داغ حل کنید و درکاسه بریزید. یک کفگیر از پلو بردارید و روی زعفران بریزید و زیرورو کنید.

« پلورا در دیس بکشید. گوشت یا مرغ را روی آن بگذارید و با یکی دو کفگیر پلو بپوشانید، سپس برنج زعفرانی را روی آن پخش کنید.

« اگر باقلای خشک به کار می برید باید آن را در ۶ پیمانه آب و کمی نمک ۱۵-۲۰ دقیقه روی آتش ملایم بپزید، سپس آب کش کنید و همراه برنج در آب جوش بریزید.

« شوید خشک را هم بهتر است اول ۱ ساعت در آب ولرم بخیسانید، سپس با کفگیر بردارید و مانند شوید تازه در آب برنج بریزید، وگرنه خشک می ماند و عطر آن چنان که باید در نمی آید.

آلبالو پلو

۱۰-۸ نفر

۶ پیمانه	برنج، خیسانده
۱ کیلو	آلبالو، دم و هسته گرفته
۳-۴ پیمانه	شکر
اندکی	زعفران، ساییده
	روغن
	نمک



▼ آلبالو پلو هم از غذاهایی است که بیشتر در مجالس مهمانی و جشن تهیه می شود، ولی درست کردن آن از غالب غذاهای مجلسی ساده تر است و می تواند در ردیف غذاهای معمولی هم قرار گیرد - برای کسانی که غذاهای شیرین را دوست دارند.

برای نگه داشتن رنگ آلبالو باید ظرف مس سفید کرده، لعابی، یا فولاد زنگ نزن به کار برید.

آلبالورا با شکر و ۲ پیمانه آب در یک دیگچه روی آتش ملایم بگذارید و ۱۰-۱۵ دقیقه بجوشانید، سپس بردارید و بگذارید خنک شود. برنج را از روی دستورچلو ساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید و قدری دان آب کش کنید.

یک پیمانه آب روغن در دیگ داغ کنید و چند کفگیر برنج روی آب روغن بریزید، به طوری که ۲-۳ بند انگشت کف دیگ را بپوشاند. آنگاه با قاشق سوراخ دار آلبالورا از شربت شکر بردارید و روی سطح برنج پخش کنید. سپس چند کفگیر دیگر برنج روی آلبالو بریزید. به این ترتیب تمام آلبالورا لای برنج بدهید و برنج را روی آلبالو کوت کنید.

آتش را کم کنید و زیرِ دیگ شعله پخش کن و روی آن دَم کنی بگذارید تا برنج دَم بالا بدهد (آتش تیز رسوب شربت آلبالو را در تَه دیگ زود می‌سوزاند). آنگاه ۳-۴ قاشق روغن با نیم پیمانه شربت آلبالو داغ کنید و روی برنج بدهید (باقی شربت را برای مصرف دیگری نگه دارید)، سپس آتش را کمتر کنید و دَم کنی روی دیگ بگذارید. از آنجا که آلبالو پلورا معمولاً بدون تَه دیگ درست می‌کنند، پس از ۴۰-۴۵ دقیقه پلو آماده است.

◀ مرغ یا کوفته ریزه آلبالو پلورا (حدود نیم کیلو) از روی دستور صفحه ۸۴۱ و ۱۰۳۰ یا ۶۱۳ آماده کنید، هنگام کشیدن روی دیس پلو بگذارید و با یک لایه پلو بپوشانید. نیم پیمانه از آب غلیظ شده مرغ یا گوشت را می‌توان روی پلو داد، یا با اندکی زعفران حل شده در ۱-۲ قاشق آب داغ آمیخت، یا آن که محلول زعفران را با یک کفگیر از بخش سفید پلو مخلوط کرد و روی دیس پلو پاشید.

◀ گاهی ۲-۳ قاشق خلال پسته و بادام هم با برنج زعفرانی مخلوط می‌کنند.

◀ مقدار شکر آلبالو را می‌توان برحسب ذائقه کم یا زیاد کرد.

◀ آلبالو پلورا گاهی با اندکی زیره، گرد دارچین، یا مخلوطی از هل و میخک و زنجبیل ساییده معطر می‌کنند. ادویه را هنگام دَم کردن پلو لای آن می‌پاشند. دارچین را می‌توان پس از کشیدن و آرایش پلو به مقدار اندک روی آن پاشید.

کلم پلو

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۱ کیلو	کلم، خرد کرده
نیم کیلو	گوشت، چرخ کرده
۲	پیاز
۱ قاشق م	ادویه پلو (← ۲۳۰)
۱ قاشق ج	زرد چوبه
	روغن
	نمک و فلفل

▼ کلم پلو را با کلم پیچ یا کلم قمری (قَبَبِد)، یا مخلوطی از این دو، می‌توان درست کرد؛ دستور تهیه آن‌ها فرقی نمی‌کند. معمولاً گوشت هم، به صورت سرگنجه‌شکی یا قیمة ساده، به کلم اضافه می‌شود، ولی کلم پلو بدون گوشت هم غذای مرسوم می‌است.

برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید و آب کش کنید. با گوشت و پیاز از روی دستور صفحه ۶۱۳ سرگنجه‌شکی یا از روی دستور صفحه ۸۵۰ قیمة ساده درست کنید.

۳-۴ قاشق روغن درتابه روی آتش ملایم داغ کنید، پیاز دوم را خرد کنید و در آن تفت بدهید تا بلوری شود. کلم را اضافه کنید و ۱۰-۱۲ دقیقه بچرخانید؛ سپس نمک و فلفل و زردچوبه و ادویه بزنید و پس از ۲-۳ چرخ دیگر بردارید.

نیم پیمانه آب روغن در دیگ داغ کنید و چند کفگیر از برنج آب کش را در آن بریزید، آنگاه مقداری از کلم سرخ کرده و گوشت سرگنجشکی یا قیمه را روی برنج پهن کنید و با چند کفگیر دیگر از برنج روی آن را بپوشانید. به همین ترتیب کلم و گوشت را در ۲-۳ لایه لای برنج بخوابانید و برنج را روی آن کوت کنید. دیگ را با در و شعله پخش کن روی آتش تیز بگذارید؛ پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که برنج دم بالا داد، آتش را کم کنید، نیم پیمانه آب روغن داغ روی برنج بدهید، و دم کنی روی دیگ بگذارید. پس از ۸۰-۹۰ دقیقه پلو با ته دیگ آماده است.

◀ به جای زردچوبه، یا علاوه بر آن، در این پلو می توان اندکی زعفران هم به کار برد.

کلم پلو شیرازی



این پلو را از روی دستور کلم پلو (← صفحه ۷۸۴) درست کنید، جز این که به اندازه نیم کیلو سبزی ساطوری (شوید، تره، جعفری، سیر سبز، و چند پریحان) به آن اضافه می کنید. سبزی را پیش از برنج در آب جوشان می ریزید و پس از چند جوش برنج را اضافه می کنید. کلم پلو شیرازی معمولاً با سرگنجشکی (← صفحه ۶۱۳) و رب انار همراه است. سرگنجشکی و رب انار را هنگام دم کردن پلو می توان لای آن زد یا هنگام کشیدن روی پلو ریخت.

عدس پلو

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۱ پیمانه	عدس، ریگ شور، خیسانده
	روغن
	نمک

عدس را در نیم لیتر آب و کمی نمک روی آتش ملایم ۴۰-۴۵ دقیقه پزید؛ سپس آب کش کنید و کنار بگذارید (عدس باید کمی دان باشد).

برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید و آب کش کنید. نیم پیمانه آب روغن در دیگ داغ کنید و مخلوط برنج و عدس را با کفگیر روی آب روغن بریزید و کوت کنید. دیگ را با در و شعله پخش کن روی آتش تیز بگذارید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که برنج دم بالا داد آتش را کم کنید، نیم پیمانه آب روغن روی برنج بدهید و دم کنی روی دیگ بگذارید تا برنج دم

بکشد. پس از ۶۰-۷۰ دقیقه پلو آماده است.

- ◀ ته دیگ بستن برنج زمان بیشتری می‌خواهد؛ اگر ته‌دیگ هم بخواهید پلورا ۸۰-۹۰ دقیقه دم کنید.
- ◀ عدس پلورا با مرغ یا گوشت پخته (← مرغ و گوشت، صفحه‌های ۸۴۱ یا ۱۰۳۰ یا ۸۴۲) یا پیاز داغ و خرما، یا پیاز داغ و کشمش می‌توان خورد. گاهی فقط یک قاشق شکر روی هر بشقاب عدس پلو می‌باشند. یک گرد دارچین هم این پلورا معطر می‌کند.
- ◀◀ عدس پلو خراسانی: ۱-۲ قاشق زیره سیاه هنگام دم کردن به پلو بزنید.

شیرین پلو

۱۰-۱۲ نفر



۸ پیمانه	برنج، خیسانده
۲ پیمانه	شکر
۱ پیمانه	خلال بادام و پسته
۱ پیمانه	خلال پوست نارنج یا پرتقال
۱ قاشق م	زعفران، ساییده
	روغن
	نمک

▼ شیرین پلو همیشه یکی از اجزای سفره رنگین جشن عروسی یا مهمانی‌های بزرگ است و کمتر پیش می‌آید که یگانه پلو سر سفره باشد. به این دلیل درست کردن آن را معمولاً در تخصص آشپزهای حرفه‌ای می‌دانند، ولی واقعیت این است که تهیه شیرین پلو از پلوهای دیگر دشوارتر نیست. مواد این پلو باید فرد اعلان باشد، وگرنه درست کردن آن نقض غرض خواهد بود. شیرین پلو معمولاً با مرغ و گاهی با گوشت بره همراه است. مقدار مرغ یا گوشت برای این دستور حدود ۱ کیلو است.

شکر را با ۱ پیمانه آب در یک دیگچه روی آتش ملایم ۵-۶ دقیقه بجوشانید، از صافی ریز بگذرانید و به دیگچه برگردانید. خلال پوست را در شربت شکر بریزید و ۵-۶ دقیقه دیگر بجوشانید، سپس بردارید و بگذارید خنک شود. خلال بادام و پسته را آب بکشید و روی خلال پوست بریزید. برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) آب‌کش کنید.

مرغ یا گوشت را از روی دستور (← صفحه ۸۴۱ و ۱۰۳۰ یا ۸۴۲) آماده کنید. زعفران را در ۳-۴ قاشق آب داغ حل کنید، با ۱ پیمانه از شربت شکر و ۵-۶ قاشق روغن مخلوط کنید و کنار بگذارید. نیم پیمانه آب روغن در دیگ داغ کنید و حدود نیمی از برنج آب‌کش را با کفگیر روی آب روغن بریزید، آنگاه قطعه‌های مرغ یا گوشت را روی برنج بچینید و نیمی از خلال بادام و پسته را با قاشق سوراخ‌دار از شربت شکر بگیرید و روی مرغ بپاشید. باقی برنج را روی مرغ کوت کنید.

دیگ را با در و شعله پخش کن روی آتش ملایم بگذارید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که برنج دم بالا داد، مخلوط زعفران و روغن و شربت شکر را روی برنج بدهید، سپس آتش را کمتر کنید و دم کنی روی دیگ بگذارید. پس از حدود ۴۰-۴۵ دقیقه شیرین پلو آماده است. (ته دیگ شیرین پلو به واسطه رسوب شیره شکر سفت می شود و احتمال سوختن آن هم زیاد است، به این دلیل این پلو را معمولاً بدون ته دیگ برمی دارند).

هنگام کشیدن شیرین پلو، مرغ یا گوشت را روی دیس پلو بگذارید و روی آن را با لایه ای از پلو بپوشانید. با باقی مانده خلال بادام و پسته دیس پلو را آرایش کنید.

« گاهی یک گرد دارچین هم روی دیس شیرین پلو می پاشند.

« شکر را می توان خشک لای پلو پاشید و مقدار آب روغن را کمی بیشتر گرفت.

لوییا پلو

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
نیم کیلو	لوییا سبز، خرد کرده
۲۵۰ گرم	گوشت، قیمة کرده
۱	پیاز
۳-۲ قاشق	رب گوجه فرنگی
	روغن
	نمک و فلفل

برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید و آب کش کنید. با گوشت و پیاز و رب گوجه فرنگی، از روی دستور صفحه ۸۵۰ قیمة ساده درست کنید.

۳-۴ قاشق روغن در تابه درداری روی آتش ملایم داغ کنید و لوییا را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید، سپس آتش را کم کنید، قیمة را با نیم پیمانه آب به لوییا اضافه کنید، در تابه را ببندید و بگذارید ۴۰-۵۰ دقیقه بپزد.

نیم پیمانه آب روغن در دیگ داغ کنید و چند کفگیر از برنج آب کش در دیگ بریزید؛ سپس مخلوط لوییا و قیمة را لای برنج بپاشید و برنج را روی آن کوت کنید.

دیگ را با در و شعله پخش کن روی آتش تیز بگذارید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که برنج دم بالا داد، نیم پیمانه آب روغن داغ روی برنج بدهید، آتش را کم کنید و دم کنی روی دیگ بگذارید. پس از ۸۰-۹۰ دقیقه پلو با ته دیگ آماده است.

« به نثار این پلو (مخلوط لوییا و قیمة) اندکی زعفران ساییده محلول در ۱-۲ قاشق آب داغ اضافه می شود. گاهی ۱ قاشق مرباخوری ادویه هم می زنند.

ماش پلو

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۱ پیمانه	ماش، ریگ شور، خیسانده
	روغن
	نمک

ماش پلورا از روی دستور عدس پلو (← صفحه ۷۸۵) درست کنید. برای گرفتن پوست ماش، پس از ترکیدن دانه‌های ماش یک پیمانه آب سرد اضافه کنید و پوست را که روی آب شناور می‌شود با کفگیر بگیرید. از آنجا که ماش بیش از عدس روغن می‌برد، مقدار روغن ماش پلورا باید قدری بیشتر گرفت.

◀ گاهی کمی زیره هم به این پلومی‌زنند.

هویج پلو

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
نیم کیلو	هویج، خلال کرده یا رنده‌یافته
نیم پیمانه	شکر
۴-۵ قاشق	خلال پسته
	روغن
	نمک

▼ هویج پلورا معمولاً با هویج فرنگی که رنگ قوی‌تری دارد درست می‌کنند، یا با مخلوطی از هویج فرنگی و زردک. مرغ پخته (← صفحه ۸۴۱ یا ۱۰۳۰) یا گوشت پخته (← صفحه ۸۴۲) هم همیشه با آن همراه می‌شود.

برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید و آب کش کنید. ۳-۴ قاشق روغن در یک تابه روی آتش ملایم داغ کنید و هویج را ۸-۱۰ دقیقه در آن تفت بدهید. شکر را با نیم پیمانه آب روی هویج بریزید و ۱۰ دقیقه بجوشانید، سپس بردارید.

نیم پیمانه آب روغن در دیگ داغ کنید و چند کفگیر برنج روی آب روغن بریزید؛ سپس هویج را با قاشق سوراخ‌دار از شربت شکر بگیرید و لا به‌لای برنج پخش کنید. برنج را در دیگ کوت کنید. دیگ را با در و شعله پخش‌کن روی آتش تیز بگذارید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که برنج دم بالا داد

آتش را کم کنید، شربت شکر باقی مانده را با ۴-۵ قاشق روغن داغ کنید و روی برنج بدهید؛ و دم کنی روی دیگ بگذارید.

به واسطه رسوب شیره شکر، احتمال سوختن ته دیگ این پلو زیاد است؛ بنابراین باید آتش آن کم باشد و زودتر از پلوهای بدون شیرینی برداشته شود. حدود ۴۵ دقیقه برای دم کشیدن این پلو کافی است.

هنگام کشیدن هویج پلو، خلال پسته را در ۲-۳ قاشق روغن روی آتش ملایم ۲-۳ دقیقه تفت بدهید و دیس پلو را با آن آرایش کنید.

◀ این پلو را با اندکی زعفران ساییده و حل شده در اندکی آب داغ هم البته می توان آرایش کرد، ولی به نظر نگارنده زعفران رنگ هویج را ضعیف می کند.

والک پلو

۴-۵ نفر



۳ پیمانه برنج، خیسانده
نیم کیلو والک تازه، ساطوری
روغن
نمک

▼ **والک پلو** را با والک کوهی تازه یا خشک می توان درست کرد؛ وزن والک خشک باید حدود یک چهارم تازه باشد. والک تازه، که در اواخر بهار به بازار می آید، طبعاً عطر و مزه بهتری دارد. نوعی والک باغی هم وجود دارد، ولی عطر آن به خوبی والک کوهی نیست. پیاز والک را معمولاً جدا می کنند و برای درست کردن ترشی به کار می برند، ولی آن را به پلو هم می توان زد؛ عطر پیاز والک به سیر تازه نزدیک است.

آب برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) به جوش بیاورید و والک را در آن بریزید. پس از ۲-۳ دقیقه برنج را اضافه کنید و از روی همان دستور آب کش کنید. نیم پیمانه آب روغن در دیگ کنید و برنج مخلوط با والک را با کفگیر در دیگ کوت کنید. دیگ را با در و شعله پخش کن روی آتش تیز بگذارید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که دم بالا داد آتش را کم کنید، نیم پیمانه آب روغن داغ روی برنج بدهید و دم کنی روی دیگ بگذارید. پس از حدود ۸۰-۹۰ دقیقه پلو با ته دیگ آماده است.

◀◀ والک پلو با گوشت: نیم کیلو گوشت یخنی لای والک پلو می گذارند.

◀◀ والک پلو با مرغ: نیم کیلو سینه و ران مرغ را در کمی روغن تفت بدهید و لای پلو بگذارید.

◀◀ والک پلو با سیرابی: نیم کیلو سیرابی پخته لای والک پلو می گذارند.

شوید لوبیا پلو

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۲ پیمانه	لوبیا چشم بلبلی، پخته
۲ پیمانه	شوید، ساطوری
	روغن
	نمک

▼ این پلو به تنهایی یا با ماست غذای خوشمزه‌ای است، ولی در فارس و خوزستان گاهی با ماهی سرخ کرده یا مرغ یا گوشت پخته سر سفره می‌گذارند. گوشت و مرغ را معمولاً با پیاز و کشمش در روغن تفت می‌دهند و اندکی گرد لیمو روی آن می‌پاشند.

برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) آماده کنید و در آب جوش بریزید. ۴-۵ دقیقه پیش از رسیدن برنج شوید را اضافه کنید و سپس برنج را آب‌کش کنید. نیم پیمانه آب روغن در دیگ داغ کنید و ۲-۳ کفگیر از برنج در کف دیگ پخش کنید. سپس برنج را در دیگ کوت کنید و لوبیا را لای برنج بدهید. دیگ را با درو شعله پخش‌کن روی آتش تیز بگذارید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که برنج دم بالا داد، نیم پیمانه آب روغن داغ روی برنج بدهید، آتش را کم کنید و دم‌کنی روی دیگ بگذارید. پس از ۸۰-۹۰ دقیقه دیگر پلو با ته دیگ آماده است. ◀ این پلو را هم می‌توان با اندکی پلو زعفرانی آرایش کرد.

میگو پلو قالبی

۶-۷ نفر



۴ پیمانه	برنج، خیسانده
نیم کیلو	میگوی آب‌پز (← ۲۰۳)
۳-۴	پیاز، حلقه حلقه
۱ پیمانه	کشمش بی‌دانه، خیسانده
۲-۱ قاشق	گرد لیمو
۲-۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
۱ قاشق م	زعفران، ساییده
	روغن
	نمک

▼ این پلو، که در پلوپز برقی پخته می‌شود، در واقع از بوشهر سرچشمه گرفته ولی در زمان رونق آبادان در خانه‌ها و رستوران‌های آنجا پرورانده شده و به شکل «قالبی» درآمده است. پلوی است مجلسی، به شکل یک کیک گنبدی، که پوسته آن ته دیگ خوش رنگی است، و وقتی که این پوسته را می‌شکافند نثار پلو، که میگو و کشمش و پیاز داغ فراوان است، ظاهر می‌شود. گاهی به جای کشمش، یا علاوه بر آن، زرشک اضافه می‌کنند؛ در این صورت زدن گرد لیمو ضرورتی نخواهد داشت.

۴-۵ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد، سپس با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.

کشمش را ۳-۴ دقیقه در روغن تفت بدهید، سپس با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید. میگورا ۷-۸ دقیقه در روغن تفت بدهید (اگر لازم باشد یکی دو قاشق روغن اضافه کنید)، سپس فلفل و گرد لیمو را اضافه کنید و پس از یکی دو چرخ بردارید و کنار بگذارید. برنج را با ۵ پیمانه آب و کمی نمک در دیگ پلوپز بریزید. زعفران را اضافه کنید و هم بزنید، در دیگ را بگذارید و پلوپز را روشن کنید.

پس از ۲۰-۲۵ دقیقه (وقتی که آب برنج کار رفت) نیمی از برنج را بردارید و کنار بگذارید. وسط برنج باقی مانده در دیگ را کمی چال کنید. میگو و کشمش و پیاز داغ را با هم مخلوط کنید و روی برنج بریزید؛ دقت کنید نثار پلو از دیواره دیگ فاصله داشته باشد، برنج کنار گذاشته را روی نثار پلو بریزید، با کف دست صاف کنید و کمی فشار بدهید. در دیگ را در پارچه چلووار پیچید و روی دیگ بگذارید. پس از حدود ۶۰-۷۰ دقیقه دیگر که پلو ته دیگ بسته باشد، غذا آماده است — مجموعاً ۹۰-۹۵ دقیقه.

« هنگام کشیدن، پلو ته دیگ بسته را درسته روی یک دیس گرد برگردانید و سر سفره ببرید. اطراف دیس را می‌توان با فلفل سبز، برش‌های لیمو، و تریچه نقلی آرایش کرد.

« گاهی به نثار این پلو ۱-۲ قاشق مرباخوری ادویه یا گرد کاری می‌زنند، ولی نگارنده این را توصیه نمی‌کند، چون ادویه عطر میگورا می‌پوشاند. (این کار را کسانی می‌کنند که بوی میگورا دوست ندارند، ولی می‌خواهند به هر ترتیب شده میگو بخورند.)

گیپا پلو (آشپزی صفوی)



۶-۸ نفر

۶ پیمانه	برنج، خیسانده
نیم کیلو	شکمبه گوساله، پاک کرده
نیم کیلو	سینه یا قلوه گاه گوسفند
۲	پیاز، چارقاق

- ۱ پیاز، حلقه حلقه
 ۱ پیمانه نخود
 ۱ قلم دارچین
 ۱ قاشق م ادویه*، ساییده
 ۳-۴ قاشق سرکه
 ۵-۶ گردو کره
 اندکی زعفران، ساییده
 نمک و فلفل

* دارچین، زنجبیل، اندکی میخک.

▼ درباره گیپا نگاه کنید به صفحه ۱۱۲۸. گیپا پلو پلوی است که همان مواد گیپا را لای آن می‌گذارند. این پلو را گیپای دیگ یا سُختو به دیگ می‌نامیده‌اند. (سُختو در اصل گویا سفدو و سفدی است، و آن عبارت بوده است از چرب روده گوسفند که آن را با گوشت و شکمبه و دل و جگر پخته ساطوری پُر می‌کرده و در روغن تفت می‌داده‌اند؛ یعنی شکل ابتدایی سوسیس امروزی.)

شکمبه را در دیگ آب جوش بیندازید، سرکه را اضافه کنید و ۱ ساعت بجوشانید، سپس بردارید و زیر آب سرد بشویید.

شکمبه را خرد کنید و با نخود و پیاز چارچاق و دارچین در ۶ پیمانه آب بار کنید، در دیگ را بیندید و روی آتش ملایم ۴ ساعت یا بیشتر بپزید. هرگاه لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید. در پایان ساعت دوم گوشت را خرد کنید و بشویید و با نمک و فلفل در دیگ شکمبه بریزید. (در پایان پخت شکمبه گوشت نباید له شده باشد!) در پایان پخت، گوشت و شکمبه و نخود را از آب بگیرید و آب را نگه دارید.

۲-۳ گردو کره در تابه جاداری روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز حلقه حلقه را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت و شکمبه و نخود را با ادویه و زعفران (حل کرده در ۱-۲ قاشق آب داغ) اضافه کنید و بچرخانید تا سرخ شود. بردارید و کنار بگذارید.

آب شکمبه و گوشت را به اضافه مقداری آب که در مجموع ۱۲ پیمانه بشود با برنج و کمی نمک روی آتش ملایم بگذارید. پس از آن که آب به جوش آمد آتش را کم کنید، باقی‌مانده کره (یا ۲-۳ گردو بیشتر) را اضافه کنید، برنج را یک دور بگردانید، در دیگ را بیندید و ۴۵ دقیقه بپزید تا به صورت دمی درآید.

۱۵ دقیقه پیش از کشیدن، چند کفگیر از بالای دمی بردارید، تابه گوشت و شکمبه را در چاله برنج خالی کنید و روی آن را با برنج ببوشانید.

ه هنگام کشیدن، گیپا را روی برنج بریزید. زعفران را در اندکی آب داغ حل کنید تا رنگ

خود را به آب بدهد، سپس این آب را با یکی دو کفگیر برنج مخلوط کنید و روی گیاه بپاشید.

کال پلو

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
نیم کیلو	گوشت بروه، چند پاره
۱	پیاز، خرد کرده
۲-۱ قاشق چ	زرد چوبه
	روغن
	نمک و فلفل

▼ منظور از کال در اسم این پلو این است که گوشت را نپخته (کال) لای آن می‌گذارند. بدیهی است که گوشت باید جوان و زود پز باشد تا لای پلو از کالی در بیاید.

برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید و آب‌کش کنید.
 ۲-۳ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. آنگاه با قاشق سوراخ دار پیاز را بردارید و کنار بگذارید. گوشت را در روغن پیاز ۵-۶ دقیقه تفت بدهید. زرد چوبه بزنید، یک چرخ بدهید و بردارید.
 نیم پیمانه آب روغن در دیگ داغ کنید، چند کفگیر از برنج روی آب روغن بریزید. گوشت و پیاز را روی برنج پهن کنید و نمک و فلفل بپاشید، سپس باقی برنج را روی گوشت کوت کنید. دیگ را با درو شعله پخش‌کن روی آتش تیز بگذارید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که برنج دم بالا داد، آتش را کم کنید، نیم پیمانه آب روغن بدهید و روی دیگ دم‌کشی بگذارید. پس از ۸۰-۹۰ دقیقه دیگر پلو با ته دیگ آماده است.
 ◀ در پایان سرخ کردن گوشت کال پلو می‌توان نیم پیمانه کشمش بی‌دانه خیسانده با یک قاشق گرد لیمو اضافه کرد و پس از یکی دو چرخ برداشت.
 ◀ کال پلو را با سینه و ران مرغ هم به همین ترتیب می‌توان درست کرد.

لای پلو قشقایی

۱۵-۲۰ نفر



۳ کیلو	برنج، خیسانده
۲ کیلو	گوشت گوسفند، گردویی
نیم کیلو	گوشت چرخ کرده

۱	پياز، رندیده
۲	پياز، چارقاچ
۲	پياز، حلقه حلقه
۲	تخم مرغ
۵-۴	کلم قمری، فندقی
۱ پیمانه	ماست
۲ پیمانه	کشمش بی دانه، خیسانده
۱ پیمانه	آلبالو خشکه، خیسانده
۳-۲ قاشق	مغز گردو، نیم کوب
۱ قاشق	ادویه پلو (← ۲۳۰)
۱ پیمانه	آرد نخودچی
نیم پیمانه	رب انار
۱ قاشق م	زرد چوبه
اندکی	زعفران، ساییده
	روغن
	نمک و فلفل

▼ منظور از «لای پلو» - نه «لای پلو» - در میان مردم قشقایی پلوی است که لای آن گوشت یا مرغ و مخلفات آن گذاشته می شود؛ خیلی هم اسم خوبی است. دستور این پلو را هم مانند دم کش قشقایی (← صفحه ۸۱۳) باید به سبک قشقایی در مقیاس زیاد داد؛ شما می توانید مقادیر آن را به هر عددی که می خواهید تقسیم کنید. نگارنده اگر می توانست این کار را برای شما انجام می داد.

گوشت گردویی را با ۲ پیاز چارقاچ در ۲ لیتر آب روی آتش تیز به جوش بیاورید، کف آن را بگیرید، آتش را کم کنید، زرد چوبه را با کمی نمک اضافه کنید، در دیگ را ببندید و بگذارید ۳ ساعت بپزد. نیم ساعت پیش از پایان پخت کلم را اضافه کنید. در پایان پخت آب گوشت باید تمام شده باشد، وگرنه در دیگ را بردارید و آتش را کمی تیز کنید.

گوشت چرخ کرده را با پیاز رندیده و آرد نخودچی در بادیه بریزید، تخم مرغ را روی آن بشکنید و چنگ بزنید. سپس به صورت سرگنجه‌سکی در آورید.

۵-۶ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و سرگنجه‌سکی را در آن سرخ کنید. با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.

کمی روغن به تابه اضافه کنید، پیاز حلقه حلقه را در روغن تفت بدهید تا طلایی شود. کشمش و آلبالو را با ادویه اضافه کنید و ۳-۴ چرخ بدهید. گوشت گردویی و مغز گردو را اضافه کنید و

۳-۴ چرخ دیگر بدهید. در پایان رب انار را اضافه کنید، زیر و رو کنید، بردارید و کنار بگذارید. برنج را با ماست و کمی نمک در دیگ جاداری بجوشانید، کمی زنده بردارید و آب کش کنید. یک پارچ آب ولرم روی برنج بدهید.

دیگ برنج را آب بکشید و روی آتش بگذارید. ۱ پیمانه روغن و ۱ پیمانه آب در دیگ بریزید و داغ کنید تا صدای پریدن قطره‌های آب را بشنوید، آنگاه یک سوم برنج را با کفگیر در دیگ بریزید. تابه گوشت و کشمش و آلبالو را روی برنج خالی کنید و باقی برنج را روی آن کوت کنید. سپس سرگنجه‌سکی را روی برنج بریزید و با ۱-۲ کفگیر برنج بپوشانید. با دسته کفگیر برنج را از چند جا سوراخ کنید. در دیگ را ببندید تا برنج دم بالا بدهد. ۱ پیمانه روغن و ۱ پیمانه آب در آبگردان داغ کنید و روی برنج بدهید. روی دیگ دم کنی و زیر آن شعله پخش کن بگذارید، آتش را کم کنید و ۲ ساعت بپزید. نیم ساعت پیش از پایان پخت، زعفران را در اندکی آب داغ حل کنید و روی برنج بدهید. هنگام کشیدن ۱ پیمانه روغن داغ کنید و روی پلو بدهید.

« خود مردم قشقایی به جای رب انار «گردانار» به کار می‌برند، که عبارت است از اناردانه ساییده؛ شما هم می‌توانید همین کار را بکنید.

« لای پلو با مرغ: به جای گوشت گوسفند سینه و ران مرغ به کار برید. مرغ را کافی است در روغن سرخ کنید و با کشمش و غیره لای پلو بگذارید.

پلو میگو (پوشهر)



۴-۵ نفر

۳ پیمانه	برنج، خیسانده
نیم کیلو	میگوی تازه، پاک کرده
۳-۲	پیاز، حلقه حلقه
۲۵۰ گرم	سبزی*، ساطوری
۲-۱ قاشق م	فلفل قرمز، ساییده
۱ قاشق م	زرد چوبه
	روغن
	نمک

* گشنیز و کمی شنبلیله.

برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید و آب کش کنید.

۴-۵ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. میگو را بازرد چوبه اضافه کنید، نمک و فلفل بپاشید و ۵-۶ دقیقه بپرخانید؛ سپس با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید. ۲-۳ قاشق دیگر روغن در تابه بریزید، پس از آن که داغ شد

سبزی را اضافه کنید و ۸-۱۰ دقیقه بچرخانید؛ سپس پیازداغ و میگو را به تابه برگردانید و زیر و رو کنید.

برنج را با نیم پیمانه آب روغن از روی دستور چلوساده در دیگ بریزید، میگو و سبزی را لای برنج بگذارید و دم کنید. پس از ۸۰-۹۰ دقیقه میگو پلو با ته دیگ آماده است.

پلو تفتته (چین)

بخشی از یک سفره چینی برای ۵-۶ نفر



۲ پیمانه	چلوسرد (← ۷۷۳)
۲۰۰ گرم	سینه مرغ، نخودی
۲	تخم مرغ
۲-۱ پر	سیر، کوبیده
۱ پیمانه	گرفس، ساطوری
۱ پیمانه	کلم پیچ، ساطوری
۱ پیمانه	سیب زمینی توشی، پوست گرفته، ساطوری
۱ پیمانه	نخود سبز، پوست گرفته
نیم پیمانه	پیازچه، ساطوری
۱ پیمانه	جوانه ماش
۳-۲ قاشق	سس سویا (← ۲۰۹)
۱ قاشق چ	زنجبیل، ساییده
۲-۱ قاشق چ	شکر
۲-۱ قاشق	سرکه
	روغن

▼ منظور از پلو تفتته (fried rice) برنج پخته‌ای است که همراه با چند ماده دیگر در کمی روغن تفت داده می‌شود. این یکی از غذاهای پُر مشتری رستوران‌های چینی است، که گاهی جلو چشم مشتری در ظرف چند دقیقه آماده می‌شود. درست کردن این غذا برای ما از این جهت آسان است که در یخچال ما معمولاً مقداری چلوساده از شام یا ناهار پیش باقی است. این چلو را می‌توان به عنوان مایه برنج تفتته به کار برد. سایر مواد را هم، چون مقدار آن‌ها کم است، می‌توان در طول هفته برای این غذا کنار گذاشت. خود چینی‌ها هر نوع گوشتی را که دم دست داشته باشند - سوسیس، ژامبون، ماهی، میگو، خرچنگ - به این غذا اضافه می‌کنند؛ ما آزادیم در این کار از آن‌ها پیروی کنیم، یا نکنیم.

سرکه و زنجبیل را با ۲-۱ قاشق سس سویا مخلوط کنید و مرغ را ۱۵ دقیقه در این مخلوط بخوابانید.

۱-۲ قاشق روغن در تابه یا واک چینی روی آتش ملایم داغ کنید و مرغ را ۴-۵ دقیقه در آن تفت بدهید، سپس بردارید و کنار بگذارید.

۱ قاشق دیگر روغن در تابه داغ کنید. تخم مرغ را در کاسه بشکنید، با چنگال بزنید، آهسته در تابه بریزید و تابه را بگردانید تا تخم مرغ به صورت لایه نازکی در آن پهن شود. پس از آن که تخم مرغ بست، با قاشق چوبی آن را از کف تابه بتراشید و کنار بگذارید.

۲ قاشق دیگر روغن در تابه داغ کنید، برنج را روی آن بریزید و بچرخانید تا داغ شود. بردارید و کنار بگذارید.

۱ قاشق دیگر روغن در تابه داغ کنید و سیر را ۱-۲ دقیقه در روغن تفت بدهید، سپس باقی اجزا به جز جوانه ماش را در تابه بریزید و ۵-۶ دقیقه تفت بدهید. ۲ قاشق باقی مانده سس سویا را با شکر مخلوط کنید و در تابه بریزید و زیر و رو کنید.

اکنون مرغ و تخم مرغ و برنج را به تابه برگردانید، آتش را تیز کنید و مواد توی تابه را چند بار زیر و رو کنید. در لحظه آخر جوانه ماش را اضافه کنید و یک دور بچرخانید، سپس تابه را در دیس خالی کنید. غذا را داغ سرسفره ببرید.

◀ کمی فلفل قرمز ساییده هم می‌توان به این پلو اضافه کرد.

پسته پلو

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۲ پیمانه	مغز پسته تو (تازه)
۱ پیمانه	شوید، ساطوری
اندکی	زعفران، ساییده
	روغن
	نمک

▼ این پلو شاید امروز تا حدی از یاد رفته باشد، ولی از غذاهایی است که در دوره قاجار در تهران پخته می‌شده و دستور آن در کتاب *سفرة اطعمه* میرزا علی اکبر کاشانی آشپزباشی آمده است.

پسته پلورا از روی دستور باقلا پلو (← صفحه ۷۸۲) درست کنید، جز این که به جای باقلای مقشر مغز پسته تر به کار می‌برید. (مغز پسته را باید با کارد تیز دو نیم کنید.)

پسته پلورا مانند باقلا پلو می‌توان با مرغ یا گوشت پخته (← صفحه‌های ۸۴۱ و ۱۰۳۰ یا ۸۴۲) تهیه کرد و مرغ یا گوشت را لای پلو گذاشت. برای این دستور، نیم کیلو سینه و ران مرغ یا سردست و قلوه گاه گوسفند کافی است.

برای آرایش دیس پسته پلو، زعفران را در ۱-۲ قاشق آب داغ حل کنید و با یک کفگیر از پلو در یک کاسه بریزید و زیرورو کنید، سپس روی دیس پلو بپاشید.

زرد پلو (هندوستان)

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۲ بند انگشت	دارچین قلم
۳-۴ دانه	میخک
۳ پر	برگ بو
۱ قاشق م	زردچوبه
۳-۴ گردو	کره
	نمک

▼ زرد پلو را که در واقع نوعی دمی است معمولاً با خورشی که رنگ تند دیگری داشته باشد، مانند ویندالو (← صفحه ۹۰۸) یا خورش مرغ درسس قرمز (← صفحه ۸۹۸) صرف می‌کنند. اگر به دلیلی زردچوبه مصرف نمی‌کنید، می‌توانید به جای آن زعفران به کار برید؛ غرض رنگ زرد است.

برنج را با ۶ پیمانه آب همراه با زردچوبه و میخک و دارچین و برگ بو و کمی نمک در دیگچه بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. وقتی که آب کمابیش همسطح برنج شد، آتش را کم کنید، زیر دیگ شعله پخش‌کن و روی آن دم‌کنی بگذارید. پس از ۲۰ دقیقه کره را آب کنید و روی برنج بدهید. ۱۰-۱۵ دقیقه بعد پلو آماده است.

◀ هنگام کشیدن معمولاً ادویه درسته را از لای پلو درمی‌آورند.

پلو بادنجان (ترکیه)

۵-۶ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۲-۳	بادنجان
۳	پیاز، ساطوری
۳-۲	گوچه فرنگی، پوست گرفته، خرد کرده
۱ پیمانه	شوید، ساطوری
نیم پیمانه	کشمش بی‌دانه

نیم پیمانه	بادام مقشر
۱ قاشق م	دارچین، ساییده
۱ قاشق م	فلفل بهار، ساییده
۱ قاشق	شکر
۱ پیمانه	روغن زیتون
	نمک

بادنجان را با پوست خرد کنید، نمک پاشید، و در آب کش بگذارید. پس از ۱ ساعت بادنجان را آب بکشید و بادست فشار دهید تا تلخ آب آن هر چه بیشتر گرفته شود. باز آب بکشید و در آب کش بگذارید.

روغن را در دیگ جاداری روی آتش ملایم داغ کنید و بادنجان را در آن بچرخانید تا طلایی شود، سپس با قاشق سوراخ دار بردارید و روی حوله کاغذی بگذارید تا روغن آن چیده شود. پیاز و بادام را در روغن باقی مانده بریزید و ۸-۱۰ دقیقه تفت بدهید، سپس برنج را اضافه کنید و حدود ۱۰ دقیقه بچرخانید.

بادنجان و گوجه فرنگی و کشمش و شکر و دارچین و فلفل بهار را با ۵ پیمانه آب جوش و کمی نمک روی برنج بریزید و یکی دو دور بگردانید. پس از آن که آب به جوش آمد آتش را کم کنید. وقتی که آب برنج کار رفت، شوید را اضافه کنید و برنج را یک دور زیر و رو کنید. زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. پس از ۳۵-۴۰ دقیقه پلو آماده است. ◀ این پلو را غالباً سرد می خورند.

بریانی پلو (هندوستان)

۸-۱۰ نفر



* ۱) برنج (برای بریانی)

۶ پیمانه	برنج، خیسانده
۲-۳ قلم	دارچین
۳-۴ تکه کوچک	خسرودار (ریشه جوز)
۱ قاشق م	زیره
۱ قاشق	تخم گشنیز
۶-۷ دانه	هل سبز
۱ قاشق م	سیاه دانه
۱-۲ قاشق م	فلفل سیاه، درسته
۱ قاشق چ	زعفران، ساییده

روغن

نمک

* (۲) مرغ (برای بریانی)

۱ کیلو	ران و سینه مرغ، چند پاره
۲	پیاز، ساطوری
۴-۵ پر	سیر، کوبیده
۲ پیمانه	ماست
۱-۲ دانه	لیمو
۱ قاشق	زنجبیل، ساییده
۱ قاشق م	تخم گشنیز، ساییده
۱ قاشق چ	زیره، ساییده
۱-۲ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
۱ قاشق چ	فلفل سیاه، ساییده
اندکی	میخک، ساییده
اندکی	روغن
	نمک

* (۳) گوشت (برای بریانی)

۱ کیلو	گوشت بی استخوان، چند پاره
۲	پیاز، ساطوری
۳-۴ پر	سیر، کوبیده
۲ پیمانه	ماست
۱-۲	لیمو
۱ پیمانه	بادام، مقشر
۱	برگ بو
۱ قاشق چ	نعنای خشک، کف مال
۱ قاشق چ	زنجبیل، ساییده
۱ قاشق چ	خسرودار، ساییده
۱-۲ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
نصف قاشق چ	هل، ساییده
نصف قاشق چ	میخک، ساییده

نصف قاشق چ دارچین، ساییده
 ۲-۱ قاشق چ زرد چوبه
 کره
 نمک

* ۲) ماهی (برای بریانی)

۱ کیلو فیله ماهی، خرد کرده
 ۱ پیمانه ماست
 ۳-۴ پر سیر، کوبیده
 ۱ قاشق م زنجبیل، ساییده
 ۱ قاشق تخم کشنیز، ساییده
 نصف قاشق چ دارچین، ساییده
 نصف قاشق میخک، ساییده
 نصف قاشق هل، ساییده
 ۱ قاشق نعنای خشک، کف مال
 کره، نرم
 نمک

▼ نام این غذا در هندوستان و سواحل خلیج فارس بریانی مطلق است، ولی از آنجا که مردم هنرور اصفهان این نام را روی غذای دیگری گذاشته‌اند و چنان که همه می‌دانیم پا کردن توی کفش اصفهانی جماعت هم به هیچ وجه صلاح نیست، ما این غذای هندی - ایرانی را بریانی پلو می‌نامیم، چون در واقع هم پلوی است که لای آن گوشت یا مرغ می‌گذارند. (این گوشت یا مرغ شاید در اصل بریان می‌شده است، ولی امروز آن را در روغن تفت می‌دهند و به صورت خورش مانند می‌پزند).
 بریانی پلو غذای خوش عطر و خوش مزه‌ای است که مردم هندوستان نه برای شام و ناهار روزانه بلکه در مجلس مهمانی و جشن عروسی و این گونه مواقع درست می‌کنند. توصیه نگارنده این است که ما ایرانی‌ها هم این قاعده را نگه داریم، زیرا این از آن غذاهایی است که در خوردن آن مشکل بتوان اندازه نگه داشت.

بریانی پلو را به ۳-۴ صورت درست می‌کنند: با مرغ، یا گوشت گوسفند یا بَره، و گاهی هم با ماهی. از مرغ فقط سینه و ران برای بریانی مناسب است. گوشت گوسفند را از برش‌های خورشتی و پلوی - سر دست، سر شانه، قلوه گاه - انتخاب می‌کنند و به صورت خورشتی یا درشت‌تر می‌پزند. ماهی باید از نوع پُر گوشت و سفت - مانند ازون برون، هامور، سُبیتی - باشد.
 بریانی پلو در واقع ترکیبی است از برنج آب‌کش همراه با ادویه نساییده و نوعی خورش تنگ‌آب،

که آن‌ها را با هم دم می‌کنند. برنج همیشه روی خورش کوت می‌شود تا مقداری از آن سفید بماند و هنگام کشیدن دورنگ باشد. اساس بریانی یکی است، ولی ترکیب ادویه و آرایش آن می‌تواند بسیار متنوع باشد؛ در زیر چهار دستور به عنوان نمونه می‌آید.

بریانی غذایی است که در دربار پادشاهان گورکانی هند (که هندی‌ها آن‌ها را «مغول» می‌نامیدند) پرورانده شده است و معروف‌ترین نوع آن «موغلائی بریانی» (بریانی مغولی) نام دارد. ناگفته نماند که مغول‌های مورد بحث غالباً از جهت مادر ایرانی بودند و فرهنگ و زبان و خدمه ایرانی داشتند؛ بنابراین بریانی غذایی است که ذوق ایرانی در پروراندن آن بسیار مؤثر بوده است.

❖ (۱) برنج (برای بریانی): آن را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید و در آب‌کش بریزید. ادویه را همراه برنج در آب جوش بریزید، به جز زیره و تخم گشنیز و سیاه دانه و زعفران که از سوراخ آب‌کش رد می‌شود و بهتر است پس از آب‌کش کردن برنج روی آن پاشیده شود. برنج را قدری دان بردارید. برنج آب‌کش شده را برای دم کردن با مرغ یا گوشت یا ماهی کنار بگذارید.

❖ (۲) مرغ (برای بریانی): لیمو را آب بگیرید. ماست را با آب لیمو و سیر و زنجبیل و فلفل قرمز و سیاه و میخک و زیره و تخم گشنیز در بادیه بریزید و مخلوط کنید. مرغ را ۲-۳ ساعت در این مایه بخوابانید.

روغن را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا رنگ بگیرد. مرغ را با مایه‌اش اضافه کنید، کمی نمک بپاشید و بچرخانید. در دیگچه را باز بگذارید تا آب مرغ کار برود.

❖ (۳) گوشت (برای بریانی): لیمو را آب بگیرید. بادام را با سیر و فلفل و خسرودار و زردچوبه در هاون بکوبید (یا آسیاب کنید) تا خمیر نرمی به دست آید. ۵-۶ قاشق کره در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا رنگ بگیرد. سپس با قاشق سوراخ دار پیاز را بردارید و کنار بگذارید.

گوشت را در کره برجامانده ۱۰-۱۲ دقیقه سرخ کنید. خمیر بادام را اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه بچرخانید. ۳ پیمانه آب و کمی نمک اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگچه را ببندید و بگذارید گوشت ۶۰-۷۰ دقیقه پزند. در پایان پخت، آب گوشت باید کار رفته باشد، وگرنه در دیگچه را بردارید و آتش را کمی تیز کنید تا گوشت به روغن بنشیند. ماست و آب لیمو و هل و میخک و دارچین و زنجبیل و نعنا و برگ بورا روی گوشت بریزید و مخلوط کنید. پیاز داغ کنار گذاشته را اضافه کنید و بردارید.

❖ (۴) ماهی (برای بریانی): ادویه و نعنا و سیر را در ماست بریزید، کمی نمک بزنید و مخلوط

کنید. ماهی را یک ساعت در این مایه بخوابانید. ماهی خوابانده را کره بمالید و لای برنج دم کنید.

* دم کردن بریانی پلو

یک پیمانه آب روغن در دیگ جاداری بریزید، چند کفگیر برنج روی آب روغن بپاشید، سپس خورش بریانی را که آماده کرده‌اید — مرغ یا گوشت یا ماهی — (← بالا) روی برنج بریزید و روی خورش را با چند کفگیر برنج بپوشانید. سپس زعفران را در ۳-۴ قاشق آب داغ حل کنید، روی برنج بدهید و باقی برنج را در دیگ کوت کنید.

دیگ را ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش تیز بگذارید تا دم بالا بدهد؛ آنگاه آتش را کم کنید، زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. پس از ۶۰-۷۰ دقیقه بریانی پلو دم کشیده و آماده است. هنگام کشیدن یک پیمانه یا بیشتر کره آب کرده یا روغن داغ روی بریانی پلو بدهید.

* آرایش بریانی پلو

دیس بریانی را معمولاً با سیب زمینی سرخ کرده فندقی، پیاز داغ فراوان، و چند دانه فلفل قرمز یا سبز تازه یا سرخ کرده آرایش می‌کنند. مردم هندوستان گاهی برای محکم کاری چند تخم مرغ سفت چارقاق هم کنار دیس بریانی پلو می‌چینند.

پلو دو دمه



برای دستور درست کردن پلو دو دمه نگاه کنید به فصل غذاهای بازیافته، صفحه ۱۴۹۷: پلو دو دمه.

پلو تخم مرغ (هندوستان)



۵ نفر

۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۵	تخم مرغ سفت، پوست گرفته
۱	پیاز، ساطوری
۱-۲ پر	سیر، کوبیده
۱-۲	فلفل سبز تند، ساطوری
۱ قاشق م	تخم گشنیز، ساییده
۱ قاشق چ	زیره، ساییده
۲-۳ دانه	میخک
۳-۴ دانه	هل سبز
۱ قلم	دارچین

۱ پیمانه ماست
اندکی زعفران، ساییده
روغن
نمک

برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید و آب کش کنید. ۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. سیر را همراه تخم کشنیز و زیره و میخک و هل و دارچین و فلفل سبز اضافه کنید و یکی دو چرخ بدهید، سپس ماست را بریزید و هم بزنید.

۲-۳ کفگیر برنج در دیگ بریزید، تخم مرغ ها را در دیگ بگذارید و برنج را روی آن ها کوت کنید. زعفران را در ۱-۲ قاشق آب داغ حل کنید و روی برنج بدهید.

دیگ را با در روی آتش تیز بگذارید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که برنج دم بالا داد آتش را کم کنید، زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. پس از ۶۰-۷۰ دقیقه پلو آماده است.

شیرین پلو هندی (دمی بادام و کشمش)



۴-۵ نفر

۳ پیمانه برنج، خیسانده،
نیم پیمانه بادام، مقشّر
۴-۵ قاشق شکر
نیم پیمانه کشمش بی دانه
۴-۵ دانه هل سبز
۱ قلم دارچین
۱ قاشق چ زعفران
۳-۴ گردو کره
نمک

زعفران را در تابه کوچکی روی آتش ملایم بو بدهید، همین قدر که رنگ آن یک پرده تیره تر شود (نسوزد!)، سپس بسایید و در ۲-۳ قاشق آب داغ حل کنید (خود هندی ها زعفران را در شیر داغ حل می کنند و می گذارند ۲-۳ ساعت بماند). کشمش را بشویید و در صافی بریزید. کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و هل و دارچین را یکی دو ثانیه در آن تفت بدهید، سپس برنج را اضافه کنید و ۳-۴ دقیقه بپرخانید.

۶ پیمانه آب با کمی نمک روی برنج بریزید، زعفران را اضافه کنید و برنج را یک دور

بگردانید. پس از آن که آب به جوش آمد آتش را کم کنید. وقتی که آب برنج کار رفت، بادام و کشمش و شکر را بریزید و برنج را یک دور زیر و رو کنید، سپس زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. حدود ۳۰ دقیقه بعد شیرین پلو (یا در واقع دمی بادام و کشمش) آماده است. «این دمی شیرین را با انواع خورش هندی (کاری) (← صفحه ۸۹۲-۹۲۰)، مرغ یا گوشت پخته (← صفحه ۸۴۱ یا ۸۴۲) و دال (← صفحه ۱۴۱۰) می‌خورند.

قبولی پلو

۸-۱۰ نفر



۶ پیمانه	برنج، خیسانده
۱ کیلو	گوشت سردست گوسفند، گردویی
۴	پیاز، حلقه حلقه
۱ پیمانه	لپه، خیسانده
نیم کیلو	خرما، هسته گرفته
۱ پیمانه	کشمش بی‌دانه، خیسانده
۱ قاشق	ادویه پلو (← ۲۳۰)
۱ قاشق م	زعفران، ساییده
	روغن
	نمک

▼ نام این پلو افغانی احتمالاً در اصل کابلی پلو بوده است، ولی مردم کابل هم امروز نام آن را «قبولی پلو» تلفظ می‌کنند. این هم از نوع پلوهای مجلسی است و کمتر برای غذای روزانه تهیه می‌شود. گوشت قبولی پلو باید از بره یا قلوه گاه گوسفند جوان باشد. خرماي آن را بهتر است از خرماي فارس یا خوزستان انتخاب کنیم، که از خرماي بوم فشرده‌تر است.

نیم پیمانه روغن در تابه جاداری روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. آنگاه با قاشق سوراخ دار پیاز را بردارید و کنار بگذارید. گوشت را یک پارچه در روغن تفت بدهید تا هر دو روی آن طلایی شود، سپس بردارید و کنار بگذارید.

خرما و کشمش را در روغن بریزید و ۲-۳ چرخ بدهید، سپس با تابه از روی آتش بردارید و کنار بگذارید.

گوشت را در دیگچه بگذارید. یک قاشق از پیاز داغ با ۶ پیمانه آب روی آن بریزید و روی آتش ملایم ۲ ساعت بپزید. در پایان ساعت اول لپه را با کمی نمک اضافه کنید. در پایان پخت گوشت

در دیگر را بردارید و آتش را تیز کنید تا آب گوشت کار برود و فقط حدود یک پیمانه از آن باقی بماند. در این ضمن برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید و آب کش کنید. یک پیمانه آب روغن در دیگر داغ کنید و نیمی از برنج را با کفگیر در دیگر بریزید. گوشت و پیاز داغ و خرما و کشمش را روی برنج بریزید و باقی برنج را روی آن کوت کنید. ادویه را لای برنج بپاشید.

دیگر را با در و شعله پخش کن روی آتش تیز بگذارید. پس از حدود ۱۰-۱۲ دقیقه که برنج دم بالا داد، آتش را کم کنید، زعفران را در ۱-۲ قاشق آب داغ حل کنید و با آب گوشت و روغن خرما مخلوط کنید (اگر روغن کم مانده باشد قدری اضافه کنید) و پس از داغ کردن روی برنج بدهید و دم کنی روی دیگر بگذارید. پس از ۸۰-۹۰ دقیقه پلو با ته دیگر آماده است. هنگام کشیدن، گوشت و خرما و پیاز داغ را روی دیس پلو بچینید.

« می توان برای آرایش این پلو مقداری پیاز داغ (← صفحه ۶۱۱) جداگانه تهیه کرد.

« آجیل پلو (نپال): این پلو نپالی را از روی دستور قبولی پلو افغانی (← صفحه ۸۰۵) با همان مواد درست کنید، جز این که یک پیمانه مغز گردوی شکسته و یک پیمانه مغز بادام مقشّر و ۲۰۰ گرم غیسی هسته گرفته به نثار آن اضافه می کنید.

« نگارنده گمان می کند اگر پسته هم در دامنه هیمالیا به دست می آمد آشپزهای نپالی در اضافه کردن آن به این پلو تردید نمی کردند.

پلو ماهی و تخم مرغ (هندی - انگلیسی)

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
نیم کیلو	فیله ماهی، خرد کرده
۳	تخم مرغ سفت
۱	پیاز، ساطوری
۱ قاشق	سرکه
۱-۲	فلفل سبز تند، ساطوری
	فلفل سیاه، زبر
	روغن
	نمک

برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید و آب کش کنید. ماهی را نمک بپاشید و پس از نیم ساعت آب بکشید و در آب کش بگذارید. تخم مرغ را پوست بگیرید، سفیده را خرد کنید و زرده را با چنگال له کنید.

۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. ماهی و فلفل سبز را با سرکه اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه تفت بدهید. برنج را با سفیده تخم مرغ مخلوط کنید، روی ماهی بریزید و یک دور زیر و رو کنید. دیگ را با دم کنی و شعله پخش کن روی آتش ملایم بگذارید. پس از ۱۵ دقیقه نیم پیمانه آب روغن داغ روی برنج بدهید. پس از حدود ۲۵-۳۰ دقیقه دیگر پلو آماده است. هنگام کشیدن، دیس پلو را با زرده تخم مرغ له شده آرایش کنید و فلفل سیاه زیر بپاشید. در این پلو به جای ماهی تکه های مرغ پخته که ممکن است از خوراک دیگری باقی مانده باشد نیز به کار می رود. در این صورت ۲-۳ دانه میخک و ۲-۳ دانه هل سبز پس از سرخ شدن پیاز اضافه می شود.

پلو میگو و نخود سبز (هندوستان)



۴-۵ نفر

۲ پیمانه	برنج، خیسانده
۱۰۰ گرم	میگو، پوست گرفته، خرد کرده
۲۰۰ گرم	نخود سبز، پوست گرفته
۱	پیاز، حلقه حلقه
۳-۴ پر	سیر، کوبیده
۱ قاشق م	گرم مسالا (← ۲۳۲)
۲-۳	فلفل سبز، ساطوری
۱۰-۱۵ دانه	فلفل سیاه، درسته
۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
۱ قاشق چ	زرد چوبه
	روغن
	نمک

میگورا با سیر و گرم مسالا و زرد چوبه و فلفل قرمز در ظرفی بریزید، زیر و رو کنید، و یک ساعت بخوابانید. برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) با کمی نمک در آب فراوان بجوشانید و آب کش کنید.

۳-۴ دقیقه پیش از آب کش کردن برنج نخود سبز را در دیگ بریزید تا با برنج بجوشد. ۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید. میگورا ۲-۳ دقیقه در باقی مانده روغن در تابه تفت بدهید. پیاز داغ و میگورا با فلفل سبز و

فلفل سیاه دست برنج بدهید و در دیگ بریزید و با شعله پخش کن روی آتش ملایم بگذارید. نیم پیمانه آب روغن روی برنج بدهید، دم کنی روی دیگ بگذارید و بگذارید ۴۰-۴۵ دقیقه دم بکشد.

تیمن علی قوزی

۸-۱۰ نفر



۶ پیمانه	برنج، خیسانده
۱ کیلو	گوشت بره
۲-۱	پیاز، ساطوری
۲	پیاز، چارقاچ
نیم کیلو	لوبیا سبز، خرد کرده
۴-۳ قاشق	رب گوجه فرنگی
۷-۸ دانه	فلفل قرمز تند
	زردچوبه
	روغن
	نمک و فلفل

▼ تیمن به عربی یعنی پلو، قوزی هم به ترکی یعنی بره؛ بنابراین تیمن علی قوزی یعنی پلو روی بره. غذایی است که بیشتر در کشورهای عربی برای مواقع مهمانی و جشن و مانند این‌ها درست می‌کنند. گوشت این پلو غالباً یک بره تمام است. ولی البته قسمتی از بره هم کارساز است.

گوشت را با پیاز چارقاچ و اندکی نمک و فلفل و زردچوبه در ۵-۶ پیمانه آب روی آتش ملایم بار بگذارید و ۲-۳ ساعت بپزید تا نرم شود و آب آن به نیم پیمانه برسد. نیم پیمانه روغن در دیگ بریزید و روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز ساطوری را در روغن تفت بدهید تا طلایی شود. لوبیا سبز را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه تفت بدهید. رب گوجه فرنگی را اضافه کنید ۱-۲ چرخ بدهید. ۱-۲ پیمانه آب اضافه کنید، در دیگ را ببندید، آتش را کم کنید و نیم ساعت بپزید. بردارید و کنار بگذارید.

برنج و مایه آماده شده را از روی دستور لوبیا پلو (← صفحه ۷۸۷) دم کنید. هنگام کشیدن گوشت پخته را در دیس بگذارید، برنج را روی آن بریزید، آب گوشت را روی برنج بدهید و دیس را با فلفل قرمز درسته که در روغن تفت داده شده باشد آرایش کنید. ◀ به جای لوبیا سبز می‌توان نخود سبز به کار برد. گاهی هویج فندقی هم اضافه می‌شود.



فصل پنجاه و چهارم: دمی، کته

کته و دمی در واقع شکل ابتدایی چلو و پلو اند؛ تفاوت آن‌ها در این است که کته و دمی برخلاف چلو و پلو آب کش نمی‌شوند و به همین جهت لعاب نشاسته‌ای آن‌ها بیشتر است. کته را همیشه با خورش می‌خورند، ولی دمی به واسطه داشتن بنشن به تنهایی غذایی کامل است. کته را بیشتر در شمال و دمی را بیشتر در تهران و شهرهای مرکزی درست می‌کنند.

دمی عدس (۱)

۴-۵ نفر



۳ پیمانه برنج، خیسانده
۱ پیمانه عدس
روغن
نمک

عدس را با ۳ پیمانه آب و اندکی نمک ۳۰ دقیقه بپزید؛ سپس آب آن را با پیمانه در دیگ دمی بریزید و آن قدر آب اضافه کنید که به ۶ پیمانه برسد.

دیگ را به جوش بیاورید و برنج را با عدس در آن بریزید. آتش را تیز نگه دارید تا دیگ باز جوش بیاید. پس از آن که آب برنج کار رفت، ۳-۴ قاشق روغن بریزید، برنج را با کفگیر یک دور زیر و رو کنید. زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. پس از ۳۵-۴۰ دقیقه دمی آماده است.

◀ این دمی را مانند عدس پلو با پیازداغ و خرما می‌توان خورد.

دمی عدس (۲) (ابرکوه)

۴-۵ نفر



۳ پیمانه برنج، خیسانده

یک و نیم پیمانه	عدس
نیم کیلو	گوشت، خرد کرده
۱	پیاز، ساطوری
۳ پیمانه	سبزی*، ساطوری
۳ قاشق چ	دارچین، ساییده
۲-۱ قاشق چ	زردچوبه
	روغن
	نمک

* شوید، ترخون، تره؛ شوید را دو برابر ترخون و تره بگیرد.

▼ در این دمی، که نزد مردم ابرکوه (ابرقو) مانند بسیاری جاهای دیگر دم پخت نامیده می شود، می توان به جای عدس لوبیا چشم بلبلی یا مخلوطی از این دو به کار برد. گوشت آن دنده یا گردن یا ماهیچه گوسفند است و همیشه با استخوان پخته می شود. سبزی بهتر است تازه باشد، ولی سبزی خشک را هم می توان ۱۵-۲۰ دقیقه در آب ولرم خیساند و سپس چلانند و مانند سبزی تازه به کار برد.

۳-۴ قاشق روغن را در دیگ داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. زردچوبه را اضافه کنید و یکی دو چرخ دیگر بدهید. آنگاه ۶ پیمانه آب با کمی نمک اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید، و ۳۰ دقیقه بپزید. پس از آن که گوشت نیم پز شد، عدس را اضافه کنید و دیگ را باز به جوش بیاورید، سپس باز آتش را کم کنید و بگذارید گوشت و عدس ۳۰-۴۰ دقیقه دیگر بپزد.

سبزی را در ۲-۳ قاشق روغن در یک تابه روی آتش ملایم ۵-۶ دقیقه تفت بدهید، سپس روی گوشت و عدس بریزید و زیر و رو کنید. بگذارید ۳-۴ دقیقه ریزجوش بزند. در این هنگام آن قدر آب جوش به دیگ اضافه کنید که مقدار آب به همان ۶ پیمانه نخستین برسد. اکنون برنج را در دیگ بریزید و آتش را تیز نگه دارید تا دیگ باز به جوش بیاید. دارچین را اضافه کنید و با کفگیر برنج را آهسته یکی دو دور بگردانید.

پس از آن که آب برنج کار رفت، برنج را با کفگیر یک دور زیر و رو کنید تا عدس و سبزی در آن یک سان پخش شود، سپس آتش را کم کنید و زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. پس از ۳۵-۴۰ دقیقه دمی آماده است.

◀ هنگام کشیدن ۵-۶ قاشق روغن زرد داغ یا کره آب کرده روی دمی بدهید.

◀ به این دمی می توان اندکی زعفران حل کرده در آب داغ اضافه کرد.

دمی ماش

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۱ پیمانه	ماش، ریگ شور، خیسانده
	روغن
	نمک

دمی ماش را از روی دستور دمی عدس (← صفحه ۸۰۹) درست کنید. (پوست ماش باید گرفته شود؛ برای گرفتن پوست ماش نگاه کنید به صفحه ۶۲۱). از آنجا که ماش بیشتر از عدس روغن می برد، مقدار روغن دمی ماش را باید قدری بیشتر گرفت.
 ◀ به این دمی می توان ۱ قاشق مرباخوری زیره اضافه کرد.

دمی باقلا

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
یک و نیم پیمانه	باقلائی زرد، خیسانده
۱	پیاز، ساطوری
۲-۱ قاشق چ	زردچوبه
۴-۵ قاشق	روغن
	نمک

روغن را در یک دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا رنگ بگیرد. زردچوبه را اضافه کنید و یک چرخ بدهید، سپس باقلا را با ۶ پیمانه آب و کمی نمک روی پیاز بریزید. آتش را تیز کنید تا آب به جوش بیاید. سپس آتش را کم کنید و در دیگ را ببندید تا باقلا نیم پز شود — حدود ۲۰ دقیقه.

برنج را روی باقلا بریزید و آتش را تیز کنید تا دیگ باز به جوش بیاید. سپس آتش را کم کنید، آن قدر که دیگ از جوش نیفتد. پس از آن که آب کمابیش همسطح برنج شد، برنج را با کفگیر یک دور زیر و رو کنید تا یک نواخت با باقلا مخلوط شود، سپس برنج را کوت کنید، آتش را کمتر کنید و در دیگ را ببندید. پس از ۳۵-۴۰ دقیقه دمی آماده است.

◀ با ماست یا ترشی سر سفره بگذارید.

◀ ظرف دمی را غالباً با چند قاشق پیاز داغ آرایش می کنند.

◀ دمی بلغور و باقلا: این دمی را از روی دستور دمی باقلا درست کنید، جز این که ۳-۴ قاشق

تا نیم پیمانه بلغور گندم خیسانده با کمی آب اضافه می‌کنید. بلغور را همراه باقلا در دیگچه بریزید. « برای دمی شوید و باقلا به این دمی می‌توان ۳-۴ قاشق شوید خشک یا ۱ پیمانه شوید تازه اضافه کرد. شوید را همراه باقلا در دیگچه بریزید.

لُخْلَاح (بوشهر)

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
نیم کیلو	فیله ماهی، خرد کرده
۵-۶	پیاز، حلقه حلقه
۳-۴ پر	سیر، کوبیده
یک و نیم پیمانه	شوید، ساطوری
۱ قاشق م	زرد چوبه
	فلفل قرمز، ساییده
	گرد لیمو
	روغن
	نمک و فلفل

▼ **لُخْلَاح** ظاهراً از کلمه عربی «لخلخه» که به معنای بوی خوش است آمده، و به آن معنی اسم با مسمایی است؛ چون این دمی، وقتی که با ماهی تازه درست شده باشد، غذایی است بسیار خوش عطر و خوش مزه. این غذا چنان که از نام آن پیداست گویا از سواحل عربی خلیج فارس بیرون آمده، ولی مسلماً دوران رشد و پرورش خود را در سواحل ایرانی خلیج گذرانده است، چون تا آنجا که نگارنده می‌داند نظیر آن در آن دست خلیج فارس امروز به چشم نمی‌خورد.

در دستور حاضر فیله ماهی توصیه شده است، ولی واقعیت این است که مردم محلی غالباً این دمی را با کله و استخوان ماهی درست می‌کنند، و اگر شما هم این کار را بکنید می‌توانید لُخْلَاح را ارزان‌تر و حتی خوش مزه‌تر از آب در آورید. بهترین ماهی برای لُخْلَاح هامور است که لعاب فراوان دارد. پس از هامور، نگارنده سنگسر و سبیتی و سرخورا توصیه می‌کند. هرگاه یکی از این ماهی‌ها را درسته بخريد و فیله آن را جدا کنید، طبعاً کله و تیر پشت و دم و مقداری از گوشت شکم ماهی روی دست شما می‌ماند. با این‌ها، شاید به اضافه کمی فیله، می‌توان لُخْلَاح درست کرد. بافت زیر بالک‌ها و نزدیک پره دم ماهی معمولاً بوی تندی دارد و بهتر است از آن‌ها صرف نظر کنیم. کله و استخوان ماهی را پیش از درست کردن لُخْلَاح به ترتیب زیر آماده کنید.

آب شش ماهی را از کله جدا کنید و اندرونه آن را دور بیندازید. باقی «آشغال‌های» ماهی را زیر آب سرد با برس زیر بشوید، به طوری که اثری از خون در آن‌ها نماند؛ سپس همه را در دیگ جاداری

بریزید، ۲ پیمانه آب اضافه کنید، درِ دیگ را ببندید و ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش تیز بپزید. بردارید و بگذارید خنک شود. سپس تکه‌های ماهی را با کفگیر از دیگ درآورید، روی تخته ببندازید و هر چه گوشت سفید در آن‌ها می‌بینید با دست جدا کنید و کنار بگذارید. آب توی دیگ را هم از صافی سیمی بگذرانید و نگه دارید؛ استخوان و آشغال را دور ببندازید.

۵-۶ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا به رنگ طلایی سیر درآید. با قاشق سوراخ دار پیاز را بردارید و کنار بگذارید؛ به اندازه ۱-۲ قاشق از پیاز داغ در دیگ بماند.

سیر را در دیگ ببندازید و ۲-۳ چرخ بدهید، سپس زردچوبه را با ۱-۲ قاشق مرباخوری فلفل قرمز اضافه کنید. پس از ۱-۲ چرخ، ۶ پیمانه آب با آب ماهی (اگر نگه داشته‌اید) در دیگ بریزید و به جوش بیاورید. برنج را با شوید و نمک و فلفل در دیگ بریزید و ۱-۲ دور آهسته بگردانید تا مخلوط شوند. پس از آن که دیگ باز به جوش آمد ماهی را اضافه کنید و زیر و رو کنید. آتش را کم کنید و بپزید تا آب برنج کمابیش کار برود. آنگاه آتش را کم کنید، دم کنی روی دیگ بگذارید و ۳۰-۴۰ دقیقه دیگر بپزید. هنگام کشیدن، ۱-۲ قاشق گرد لیمو با اندکی فلفل قرمز ساییده روی پیاز داغ کنار گذاشته بپاشید و دیس لخلخ را با این پیاز داغ آرایش کنید.

« برنج لخلخ باید نرم از کار دربیاید، اگر هنگام دم کردن برنج زیاد زنده بود کمی آب جوش اضافه کنید.

« اضافه کردن ۱-۲ قاشق گرد لیمو همراه با زردچوبه و فلفل، مزه لخلخ را بهتر ولی رنگ آن را اندکی تارمی‌کند؛ حال خود دانید.

« به جای شوید تازه می‌توان نیم پیمانه شوید خشک خیسانده و چلانده به کار برد.

دم‌کش قشقایی

۱۹-۲۰ پل وی بی قشقایی



دو و نیم کیلو	برنج، خیسانده
۲ کیلو	گردن، سر سینه و دنبه گوسفند
۱ دست	کله، پاچه و شکمبه گوسفند، پاک کرده، خرد کرده
۴-۵	پیاز، ساطوری
۴-۵	پیاز، حلقه حلقه
۳ پیمانه	لوبیا چشم بلبلی، پاک کرده
۳ پیمانه	عدس، ریگ شور
۲ پیمانه	باقلائی سبز، مقشّر
۱ کیلو	سبزی*، ساطوری

- ۱ کلم قمری، فندقی
 ۱ قاشق م دارچین، ساییده
 ۱ قاشق م خسرودار، ساییده
 ۳-۴ قاشق م گرد لیمو
 ۱ قاشق م زرد چوبه

روغن حیوانی

نمک و فلفل

* شوید، تره، جعفری، گشنیز، شنبلیله، و یک سبزی محلی به نام «لیزک»؛ در بیرون از خطه فارس باید از این سبزی صرف نظر کنیم.

▼ در سال‌هایی که در فارس آب و گیاه فراوان است و دام‌داران قشقای می‌توانند هر از چند روزی یک گوسفند یا بره «به زمین بزنند»، سفره این مردم هم رنگین است. یک نمونه از غذاهای این سفره دمی باشکوهی است که دستور آن در زیر می‌آید (در سال‌های دیگر مردم ناچار با هرچه داشته باشند می‌سازند). ضمناً دم‌کش فارس همان دمی تهران است. به دلایل آشکار - از جمله تقسیم کردن کله گوسفند - اندازه‌های این دستور را نمی‌توان کمتر از این گرفت؛ به علاوه، این از آن غذاهایی است که باید در سینی بزرگ کشیده شود و ۱۰-۱۵ خورنده گرسنه دور آن بنشینند.

در خصوص کله پاچه‌ای که در این دم‌کش به کار می‌رود، باید یادآوری کنیم که کله و پاچه گوسفند سفید مرغوب‌تر شناخته می‌شود. فروشنده‌گان کله پاچه گاهی برای سفید کردن متاع خود، و گرفتن بوی آن، کله و پاچه را در آب آهک می‌خوابانند. این کار، به ویژه اگر طولانی شود، مزه این مواد را هم همراه با رنگ و بوی آن‌ها از میان می‌برد.

گوشت و کله و پاچه و شکمبه را با ۳ لیتر آب در دیگ جاداری روی آتش تیز به جوش بیاورید. کف گوشت را بگیرید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۳ ساعت یا بیشتر بپزید، تا گوشت از استخوان جدا شود. در پایان ساعت دوم لوبیا و عدس و نیم ساعت پیش از پایان پخت کلم را اضافه کنید. سپس گوشت را با کفگیر از دیگ در آورید و استخوان بگیرید. آب و بنشن پخته را کنار بگذارید.

۱ پیمانۀ روغن در تابه بریزید و روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز ساطوری را در آن تفت دهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت و کله و غیره را در تابه بریزید و ۷-۸ دقیقه بچرخانید. سپس بردارید و کنار بگذارید. باقلا و سبزی را در تابه بریزید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. زرد چوبه و دارچین و خسرودار و گرد لیمو را با نمک و فلفل اضافه کنید و ۱-۲ چرخ بدهید. بردارید و کنار بگذارید.

آب گوشت و بنشن پخته را با برنج در دیگ بریزید و آن قدر آب اضافه کنید که حجم آب به اندکی بیشتر از حجم برنج خشک برسد. گوشت را با باقلا و سبزی اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. کمی نمک به آب اضافه کنید، برنج را در آن بریزید و ۱ دور بگردانید. همین که آب به جوش آمد آتش را ملایم کنید.

پس از آن که آب برنج کار رفت، برنج را ۱ دور زیر و رو کنید، با دسته کفگیر از چند جا سوراخ کنید تا بخار برنج خارج شود، سپس آتش را کم کنید، زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید و ۲ ساعت بپزید.

۲ پیمانه روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز حلقه حلقه را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.

دم کش را در سینی بزرگی بکشید، روغن پیاز داغ را روی آن بدهید و خود پیاز داغ را روی آن بپاشید. سینی را در سفره ای که روی زمین فرش کرده اید بگذارید و دور آن بنشینید.

« قبل از نشستن بر سر این سفره باید چند فرسخ راه رفته و خسته و گرسنه شده باشید.

« در سال های اخیر ۲-۳ قاشق رب گوجه فرنگی هم برای رنگ به آب این دمی اضافه می کنند.

« گاهی پس از کشیدن این دمی کمی رب انار هم روی آن می دهند.

« دم کش قشقایی ساده: کله و پاچه و سیرابی را حذف کنید، و اگر خواستید مقدار گوشت را

اضافه کنید.

موثذب (بوشهر)



۴-۵ نفر

۳ پیمانه برنج، خیسانده

نیم کیلو فیله ماهی

۴-۵ پیاز، حلقه حلقه

۵-۶ سیر، کوبیده

نیم کیلو سبزی*، ساطوری

نیم پیمانه شیرۀ تمر هندی (← ۲۰۴)

۱-۲ قاشق م فلفل قرمز، ساییده

۱-۲ قاشق م زرد چوبه

نمک

* شوید، گشنیز، اندکی شنبلیله.

▼ همه قرائن نشان می دهد که این غذا از سواحل عربی خلیج فارس به بوشهر آمده و در آنجا حق آب و گل پیدا کرده، سپس از آنجا به آبادان و خرمشهر هم رفته است. تلفظ عامیانه اسم آن مایدم

است، ولی صورت صحیح کلمه «مؤدب» است، به همان معنای ادب شده یا پرورده، که در سواحل عربی «مویذّب» تلفظ می شود. در هر حال نوعی دمی ماهی است، و بسیار مؤدب و معقول.

این دمی را از روی دستور لخلاخ (← صفحه ۸۱۲) درست کنید، جز این که پیش از ریختن برنج چاشنی ترهندی را به آب آن اضافه می کنید.

« به جای شیرۀ ترهندی می توانید رب انار به کار برید به شرط آن که خبرش به گوش مردم جنوب نرسد.

گاهی به این دمی لوبیای چشم بلبلی پخته هم اضافه می شود.

دمی والک



این دمی را از روی دستور والک پلو (← صفحه ۷۸۹) و با همان مواد درست کنید، جز این که مقدار آب را ۲ برابر حجم برنج می گیرید و برنج را آب کش نمی کنید، بلکه مانند کته (← صفحه ۸۳۸) دم می کنید.

« دمی والک را معمولاً بدون خورش و با کمی کره یا ماست یا ترشی می خورند.

« دمی والک و سیرابی: به دمی والک نیم کیلو سیرابی پخته با آب اضافه کنید. (برای پختن سیرابی نگاه کنید به صفحه ۶۵۷).

هَوّاری (بندرعباس)

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
نیم کیلو	فیله ماهی، خرد کرده
۳-۲	پیاز، حلقه حلقه
۲-۱ قاشق م	فلفل قرمز، ساییده
۲-۱ قاشق	گرد لیمو
۱ قاشق م	زرد چوبه
	روغن
	نمک و فلفل

برنج را از روی دستور چلوساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید و آب کش کنید. فیله ماهی را نمک بپاشید و نیم ساعت بخوابانید، سپس زیر آب سرد بشوید.

۴-۵ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود.

زردچوبه بپاشید و ۱-۲ چرخ بدهید، سپس با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید. ماهی را در تابه بگذارید و پس از ۳-۴ دقیقه برگردانید (لازم نیست سرخ شود). پیاز داغ را به تابه برگردانید، فلفل قرمز را با گردلیمو روی ماهی و پیاز داغ بپاشید و زیر و رو کنید. بردارید و کنار بگذارید. برنج را با آب و روغن و اندکی نمک و فلفل از روی دستور چلو ساده در دیگ بریزید، ماهی و پیاز داغ را لای برنج بگذارید و دم کنید. پس از ۸۰-۹۰ دقیقه هواری با ته دیگ آماده است.

توگی سرداغی (خراسان)

۳-۴ نفر



۳ پیمانه	ارزن، پوست گرفته
۲	پیاز، حلقه حلقه
۵-۶ پر	سیر، ساطوری
۱ پیمانه	عدس، پخته
۲ پیمانه	کشک، ساییده
۱ پیمانه	جعفری، ساطوری
۲ قاشق	نعناع خشک
۱ قاشق م	زردچوبه
	زعفران
	روغن
	نمک و فلفل

▼ ارزن دانه‌ای است که با آن می‌توان چند جور آش و دمی خوش مزه درست کرد، ولی در بیرون از خطه خراسان کمتر کسی به فکر آن می‌افتد. توگی در لهجه خراسانی همان تاوگی یا تابگی یا تابه‌ای است، و منظور از تابه هم پاتیل یا دیگ است. در واقع توگی نوعی دمی است.

نیم پیمانه روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. زردچوبه و جعفری را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. ۶ پیمانه آب با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. پس از ۲-۳ دقیقه آتش را کم کنید، ارزن را در آب جوش بریزید و با قاشق چوبی هم بزنید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که ارزن نیم‌پز شد، ۲-۳ قاشق از کشک را کنار بگذارید و باقی را با عدس پخته روی ارزن بریزید و مخلوط کنید. دم‌گنی روی دیگ بگذارید و ۲۰-۲۵ دقیقه روی آتش کم بپزید تا ارزن کاملاً نرم شود؛ اگر لازم باشد پیش از دم کردن اندکی آب جوش اضافه کنید (نرمی توگی باید مانند شیر برنج باشد).

۳-۴ قاشق روغن در تابه بریزید و روی آتش ملایم داغ کنید. سیر را در روغن تفت بدهید تا

اندکی رنگ بگیرد. نعنای خشک را با اندکی زعفران حل کرده در اندکی آب داغ اضافه کنید و هم بزنید. بردارید و کنار بگذارید. هنگام کشیدن ظرف توگی را با سیرداغ و نعنای خشک آرایش کنید.

« در خراسان گاهی کمی قرمه (← صفحه ۲۴۳) یا شلغم پوست گرفته و خرد کرده هم به توگی اضافه می‌کنند. این‌ها را باید با جعفری در روغن ریخت و ۲-۳ چرخ داد.

توگی شیری (خراسان)

۴-۳ نفر



دو و نیم پیمانه ارزن، پوست گرفته
نیم پیمانه برنج، خیسانده
۶ پیمانه شیر
۱ قاشق م زیره
شیره انگور
نمک

ارزن و برنج و شیر و زیره را با اندکی نمک در دیگ روی آتش ملایم به جوش بیاورید. چند بار هم بزنید. پس از آن که شیر به خورد ارزن و برنج رفت، در دیگ را ببندید، و ۱۵-۲۰ دقیقه روی آتش بسیار کم بپزید، سپس در ظرف بکشید و با شیر سرد سرد بگذارید.

« اگر توگی را بدون شیر صرف می‌کنید، می‌توانید نمک آن را اندکی بیشتر بگیرید.

توگی پلوی

۵-۴ نفر



۳ پیمانه ارزن، پوست گرفته
نیم پیمانه برنج، خیسانده
۱ پیمانه عدس پخته
۱ پیمانه قیمة ساده (← ۸۵۰)
۸-۶ سیب زمینی ریز، با پوست، شسته
۱ پیمانه رشته خرد کرده، بوداده
۱ قاشق چ زرد چوبه
روغن
نمک

ارزن، برنج، سیب زمینی و رشته را با ۷ پیمانه آب و زرد چوبه و اندکی نمک در دیگ بریزید و

روی آتش ملایم به جوش بیاورید. چند بار هم یزنید. پس از آن که آب کار رفت، قیمه و عدس پخته را با کمی روغن در دیگ بریزید و زیر و رو کنید. اگر برنج و ارزن هنوز سفت باشد اندکی آب جوش اضافه کنید. در دیگ را ببندید و ۲۵-۳۰ دقیقه روی آتش کم بپزید؛ سپس در ظرف بکشید و داغ سر سفره بگذارید.

◀ توگی بدون قیمه را می‌توان با نوعی خورش پاستا (← صفحه ۱۱۴۵-۱۱۵۳) صرف کرد.

چکدرمه (ترکمن صحرا)

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۲۵۰ گرم	گوشت، فندقی
۱	پیاز، حلقه حلقه
۲-۱ قاشق	رب گوجه فرنگی
	روغن
	نمک و فلفل

نیم پیمانه روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بپزید. رب گوجه فرنگی را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و چند چرخ دیگر بدهید، سپس ۷-۸ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید. در دیگ را ببندید، آتش را کم کنید و ۲ ساعت یا بیشتر بپزید تا گوشت نرم شود. در این موقع دیگ باید به اندازه ۶ پیمانه آب داشته باشد؛ اگر آب کم بود آب جوش اضافه کنید.

برنج را اضافه کنید و یک دور هم یزنید؛ سپس آتش را تیز کنید تا آب باز به جوش بیاید. وقتی که آب برنج کار رفت، آتش را کم کنید، دم کنی روی دیگ و شعله پخش کن زیر دیگ بگذارید؛ پس از ۴۵-۵۰ دقیقه چکدرمه آماده است.

◀ چکدرمه مرغ: به جای گوشت قرمز، مرغ خرد کرده به کار برید.

◀ یاهانا: چکدرمه‌ای است که در آن به جای گوشت، فیله ماهی آزون برون به کار می‌رود.

دمی شبیر (گیلان)

۵-۶ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۵ پیمانه	شبیر
۱۵۰ گرم	خرما، هسته گرفته
۱ پیمانه	کشمش بی‌دانه، خیسانده

۴-۵ گردو کره

زعفران، ساییده

نمک

▼ این دمی از غذاهای خاص گیلان است و خود گیلانی‌ها آن را شیر پلا (شیر پلو) می‌نامند. در گیلان خود دمی را کم نمک می‌گیرند و آن را با ماهی دودی سرخ کرده یا ماهی شور می‌خورند.

برنج و شیر را با ۱ پیمانه آب و کمی نمک در دیگ روی آتش ملایم بار کنید. ۲ گردو از کره را با اندکی زعفران به برنج اضافه کنید و یک دور آهسته بگردانید. همین که شیر و آب برنج کار رفت، دیگ را از روی آتش بردارید.

۱ گردو کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و خرما و کشمش را در آن تفت بدهید. باقی کره را با اندکی زعفران در دیگ دیگری روی آتش ملایم داغ کنید. ۲ لا نان لواش کف دیگ روی کره پهن کنید و نیمی از برنج را با کفگیر روی آن بریزید. خرما و کشمش را روی برنج بگذارید و باقی برنج را روی آن کوت کنید.

دیگ را با شعله پخش‌کن روی آتش کم بگذارید و در آن را با دم‌کنی ببندید. پس از ۳۵-۴۰ دقیقه دمی آماده است.

◀ به خرما و کشمش می‌توان یک پیمانه مغز گردو هم اضافه کرد.

◀ اگر بخواهید این دمی قدری سبک‌تر باشد مقدار شیر را کمتر بگیرید و به همان اندازه آب اضافه کنید.

دمی بلغور

۵-۶ نفر از خواص فارس یا خوزستان



۳ پیمانه بلغور نرم، خام

۱ پیاز، خرد کرده

۱-۲ قاشق چ زرد چوبه

۵-۶ گردو کره

نمک

▼ این دمی را در منطقه وسیعی از فارس و خوزستان که برنج کم‌یاب بوده است به جای چلو یا کته برای همراهی با خورش درست می‌کرده‌اند و امروز رفته رفته دارد از یاد می‌رود. آن را در بوشهر لَلِک، در دشتستان گَنَمه (گندمی) و در شوشتر دُژشته (قسمت درشت آرد) می‌نامند. در بوشهر خورش آن معمولاً قلیه ماهی (← صفحه ۸۶۹) است؛ در دشتی و دشتستان با آبگوشت ساده

(← صفحه ۹۵۴) و پُر چربی خورده می‌شده است. گاهی مقداری ماهی شور خرد کرده به پیاز داغ آن اضافه می‌کنند و آن را توقمی (یعنی للک و ماهی توی هم) می‌نامند. در این صورت به جای خورش مقداری روغن داغ یا کره آب کرده باید روی للک ریخته شود. در صفحات کازرون گاهی هویج یا زردک رندیده به للک می‌زنند و آن را با خورش می‌خورند. در هر صورت، نگارنده للک را به کسانی توصیه می‌کند که یا مانند مردم فارس و خوزستان با آن آشنا هستند یا آن که برای لذت بردن از غذاهای ابتدایی و ساده آمادگی دارند. بلغور این دمی از بلغور معمولی نرم‌تر است.

بلغور را در تابه روی آتش ملایم ۱۰-۱۲ دقیقه بو بدهید تا رنگ آن طلایی شود. کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. زردچوبه را اضافه کنید و یک چرخ بدهید. ۳ پیمانه آب با کمی نمک بریزید و به جوش بیاورید. بلغور بوداده را در آب جوشان بریزید و با دسته قاشق چوبی هم بزنید تا گلوله نشود. وقتی تمام آب آن کار رفت توده بلغور را به شکل مخروطی در آورید، وسط آن را با دسته قاشق ۳-۴ جا تا پایین سوراخ کنید. سپس آتش را کم کنید، زیر دیگ شعله پخش‌کن و روی آن دم‌کنی بگذارید. پس از ۲۵-۳۰ دقیقه دمی آماده است.

دمی گوجه فرنگی

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۶-۷	گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
نیم کیلو	سیب زمینی استانبولی، پوست گرفته، خرد کرده
۱-۲ قاشق چ	زردچوبه
	روغن
	نمک

▼ نام دیگر این دمی در تهران استانبولی پلو است، و غالباً مقداری قیمة ساده (← صفحه ۸۵۰) هم به آن می‌زنند؛ در جنوب ایران - فارس، خوزستان - آن را شله تُماته‌ای می‌نامند (تماته همان گوجه فرنگی است) و بدون گوشت درست می‌کنند؛ اگر چه نام این دمی ظاهراً از سیب زمینی استانبولی گرفته شده ولی آن را بدون سیب زمینی یا با سیب زمینی پشندی هم می‌توان درست کرد.

گوجه فرنگی را با زردچوبه و ۴ پیمانه آب و اندکی نمک در دیگ بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید (آن قدر آب بریزید که با آب گوجه فرنگی ۸ پیمانه بیشترک بشود). سیب زمینی را اضافه کنید. پس از ۵-۶ دقیقه برنج را بریزید. وقتی که دیگ باز به جوش آمد آتش را کم

کنید و بگذارید بجوشد تا آب برنج کار برود. آنگاه ۲-۳ قاشق روغن بریزید و اگر برنج سفت باشد اندکی آب جوش اضافه کنید. برنج را یک دور زیر و رو کنید. زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. حدود ۳۰-۳۵ دقیقه بعد دمی آماده است.

« در جنوب ۱-۲ قاشق چای خوری فلفل قرمز ساییده به این دمی می زنند. فلفل را همراه با زردچوبه بریزید.

« شلۀ تماته ای را معمولاً بدون پیازداغ درست می کنند، ولی با پیازداغ هم می توان درست کرد، گرچه مزه آن قدری عوض می شود.

« زردچوبه را می توان حذف کرد. اگر دمی را پررنگ تر بخواهید ۱-۲ قاشق رب گوجه فرنگی همراه با خود گوجه فرنگی اضافه کنید.

کوس کوس (فرانسه)

۸-۱۰ نفر



بلغور نرم، خام	۶ پیمانه
گوشت آبگوشتی، خرد کرده	۱ کیلو
پیاز، ساطوری	۱
نخود، شب خیسانده	۲ پیمانه
پیاز کوچک	۵-۶
سیر، کوبیده	۳-۴ پر
گوجه فرنگی	۳-۴
فلفل قرمز تند	۱-۲
هویج کوچک، پوست گرفته	۶-۷
شلغم کوچک، پوست گرفته	۶-۷
فلفل دلمه ای سبز، خرد کرده	۱
کدوسبز کوچک، پوست گرفته	۳-۴
سس فلفل قرمز (← ۵۸۱-۵۸۵)	نیم پیمانه
کره	۶-۷ گردو
روغن زیتون	۴-۵ قاشق
نمک و فلفل	

▼ کوس کوس (یا به املای عربی قوس قوس) غذایی است از بلغور گندم و نوعی آبگوشت که در سراسر شمال آفریقا رایج است؛ فرانسوی ها آن را از مردم الجزایر و مراکش یاد گرفته اند و امروز در فرانسه خورندگان فراوان دارد، به طوری که حتی دیگ بر دیگ مخصوصی به نام «کوس کوسیه»

(کوس کوس پز) برای درست کردن آن ساخته‌اند که در بازارهای فرانسه و شمال آفریقا عرضه می‌شود. شکل دیگری از کوس کوس را (که شاید هم شکل اصلی باشد) در جنوب ایران درست می‌کنند که در فارس لَلک و در خوزستان دُرشته نامیده می‌شود (← صفحه ۸۲۰). تفاوت کوس کوس فرانسوی با لَلک یا درشته ایرانی در این است که در فرانسه بلغور را با شست و شوی شیمیایی سفید می‌کنند و رنگ برنج مانندی به آن می‌دهند (و البته مقداری از خواص آن را هم می‌گیرند). در خود آفریقا بلغور غالباً با همان رنگ گندمی‌اش پخته می‌شود یا آن را در آرد سفید می‌مالند و سپس می‌پزند. بنابراین اگر بتوانیم از سفیدی رنگ کوس کوس فرانسوی صرف نظر کنیم، این غذای خوش مزه را از لَلک بوشهر یا درشته اهواز، که از بلغور نرم‌تر است، می‌توان درست کرد.

«کوس کوسیه» یا کوس کوس پز بلغور را بخارپز می‌کند و در شمال آفریقا بلغور را در سبیل حصیری روی دیگ آب جوش می‌گذارند تا بخارپز شود، ولی روش فارس و خوزستان ما عملی‌تر به نظر می‌آید.

بلغور را از روی دستور دمی بلغور (← صفحه ۸۲۰) ۳۰ دقیقه پیش از کشیدن غذا درست کنید. روغن را در دیگ جاداری روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز ساطوری را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. سیرا اضافه کنید و یک چرخ بدهید. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه روی آتش تیز بچرخانید، سپس ۱ لیتر آب داغ اضافه کنید، نخود را آب‌کش کنید و بریزید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت یا بیشتر بپزید. در پایان ساعت دوم تره‌بار را اضافه کنید و نمک و فلفل بزنید. در پایان پخت، مقدار آب باید حدود ۳ پیمانه باشد.

هنگام کشیدن، بلغور را مانند چلو در دیس بکشید. کره را آب کنید و روی بلغور بدهید، یا سر سفره بگذارید تا هر کس به اندازه‌ای که می‌خواهد به بلغور خود اضافه کند.

گوشت و تره بار کوس کوس را در دیس و آب آن را در کاسه بکشید. ظرف سس فلفل قرمز را هم سر سفره بگذارید.

« به آبگوشت کوس کوس از آن جهت که ممکن است کم‌رنگ یا بی‌رنگ باشد در شروع پخت می‌توان ۱-۲ قاشق چای‌خوری زردچوبه یا اندکی زعفران ساییده اضافه کرد. ۱-۲ قاشق رب گوجه فرنگی هم رنگ آن را قوی‌تر می‌کند.

کوس کوس خام با میوه (مراکش)

۴-۵ نفر



۲ پیمانه	بلغور نرم، خام
۲ پیمانه	آب پرتقال
۲ قاشق	کشمش، بی‌دانه
۲ قاشق	زرشک

- ۶-۵ غیسی، خرد کرده
 ۳-۲ گردو کره
 ۱ قاشق ۲ زیره
 ۱ قاشق ۲ زنجبیل، ساییده
 دارچین، ساییده
 زعفران، ساییده
 نمک و فلفل

آب پرتقال را با بلغور و اندکی نمک و فلفل در دیگ بریزید و هم بزنید تا صاف شود. خشکبار و ادویه را اضافه کنید و زیر و رو کنید. روی دیگ را بپوشانید و ۱۰-۱۵ دقیقه بخوابانید. کره را در تابه کوچک روی آتش ملایم داغ کنید و روی کوس کوس بریزید. دیگ را ۱۰ دقیقه روی آتش کم بگذارید تا گرم شود. سپس در دیس بکشید.

دمی ادویه (کاری پلو) (هندوستان)

۴-۵ نفر



- ۳ پیمانه برنج، خیسانده
 ۱ پیاز کوچک، ساطوری
 ۲-۱ پر سیر، کوبیده
 ۲-۱ فلفل سبز تند، ساطوری
 ۲-۱ قاشق چ گرم مسالا (← ۲۳۲)
 ۲-۱ قاشق چ زرد چوبه
 ۲-۱ قاشق چ فلفل قرمز، ساییده
 ۴-۳ قاشق روغن
 نمک

این پلو ساده را در هند مسالا دار چاؤل (پلو ادویه دار یا همان کاری پلو) می نامند و آن را با برنج خوش عطر با سماتی درست می کنند، که نظیر برنج صدری ایرانی است. دمی ادویه را می توان با یک خورش ساده (بدون ادویه) صرف کرد، یا پای انواع خوراک مرغ یا گوشت یا جوجه کباب و مانند این ها گذاشت.

روغن را در یک دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. سیر و فلفل سبز و قرمز و گرم مسالا و زرد چوبه را اضافه کنید و یک چرخ بدهید. برنج را

اضافه کنید و ۳-۴ دقیقه بچرخانید؛ ۶ پیمانه آب با کمی نمک در دیگچه بریزید و به جوش بیاورید. پس از آن که آب کمابیش همسطح برنج شد، برنج را با کفگیر یک دور زیر و رو کنید و آتش را کم کنید. زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. پس از ۳۵-۴۰ دقیقه پلو آماده است. به جای گَرم مسالا که در دستور بالا آمده است می توان گرد کاری به کار برد. مقدار گرد کاری باید کمی بیشتر باشد.

دمی بخارا (ترکیه)

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
نیم کیلو	گردن گوسفند، خرد کرده
۱	پیاز، ساطوری
۵-۶	هویج، خلال کبریتی
۲-۳	گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
۱ پیمانه	بادام، مقشّر
۳-۴ گردو	کره
	نمک و فلفل

▼ این دمی یا پلو (به زبان ترکی بوهارا پیلایوی یعنی پلو بخارا) چنان که از نامش پیداست مانند مولانا جلال الدین رومی از بخارا و بلخ به سرزمین روم (ترکیه امروز) مهاجرت کرده است، و مسلماً در آن روزها اثری از گوجه فرنگی هم در آن نبوده است. در هر حال غذایی است که می تواند به فهرست دمی های معمول ما تنوع بیشتری ببخشد.

یک گردو از کره را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز و گوشت و هویج و گوجه فرنگی را به ترتیب در آن بریزید و هرکدام را ۲-۳ دقیقه تفت بدهید؛ سپس نیم پیمانه آب جوش اضافه کنید، نمک و فلفل بزنید، آتش را کم کنید، در دیگچه را ببندید و ۱ ساعت بیشترک بپزید. هرگاه لازم شد کمی آب جوش اضافه کنید.

باقی کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و مغز بادام را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. برنج را اضافه کنید و ۳-۴ دقیقه در کره تفت بدهید.

آن قدر آب جوش به دیگچه گوشت اضافه کنید تا آب آن به ۵ پیمانه برسد. به جوش بیاورید و دیگچه را در دیگ برنج خالی کنید. دیگ را هم بزنید و به جوش بیاورید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که آب برنج کار رفت آتش را کم کنید. زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. پس از ۳۵-۴۰ دقیقه دمی آماده است.

دمی زعفران با مرغ (کوبا)



۴-۵ نفر

* (۱) دمی

۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۱	پیاز، ساطوری
۲-۱ پر	سیر، کوبیده
۱	فلفل دلمه‌ای قرمز، تخم گرفته، خرد کرده
۳-۲ پیمانه	نخود سبز، پوست گرفته
۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
۱ قاشق چ	زعفران، ساییده
	روغن
	نمک

* (۲) مرغ برای دمی

نیم کیلو	سینه و ران مرغ
۴-۳ پر	سیر، کوبیده
۱ قاشق م	سبزی خشک*، کف مال
	روغن
	نمک و فلفل

* سبزی این غذا آرگانو (← ۱۱۵۹) است؛ به جای آن می‌توان مخلوطی از نعنا و مرزه و آویشن شیرازی به کار برد.

▼ در کوبا این دمی را زرد پلو می‌نامند و در اصل آن را با زعفران درست می‌کرده‌اند. امروز زرد پلو را با مواد دیگری رنگ می‌کنند و اگر بتوانند اندکی هم زعفران به آن می‌زنند. زرد پلو بدون مرغ هم خورده می‌شود.

* (۱) دمی: ۴-۳ قاشق روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز و سیر و فلفل دلمه‌ای را ۴-۳ دقیقه در روغن تفت بدهید. فلفل قرمز و زعفران را اضافه کنید و یک چرخ بدهید، سپس ۶ پیمانه آب در دیگ بریزید و به جوش بیاورید. برنج را با نخود سبز و کمی نمک در دیگ بریزید و یک دور بگردانید. پس از آن که آب باز به جوش آمد آتش را کم کنید. وقتی که آب برنج کار رفت، برنج را یک دور زیر و رو کنید، زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم‌کنی بگذارید. پس از ۳۵-۴۰ دقیقه دمی آماده است.

* ۲) مرغ برای دمی: سبزی خشک و سیر را با کمی نمک و فلفل مخلوط کنید و به تکه‌های مرغ بمالید؛ مرغ را ۱ ساعت بیرون از یخچال بخواه‌بایند.
۲-۳ قاشق روغن در یک تابه دردار روی آتش ملایم داغ کنید و مرغ را در آن تفت بدهید تا رویه آن طلایی شود. نیم پیمانه آب در تابه بریزید، در آن را ببندید و ۲۵-۳۰ دقیقه بپزید. دمی زعفران را با این مرغ سرسفره بگذارید.

دمی بلغور با گوشت بره (ترکیه)

۵-۶ نفر



۲ پیمانه	بلغور نرم، خام
نیم کیلو	گوشت بره، خرد کرده
۲	پیاز، خرد کرده
۳-۲	گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
۲-۱ قاشق	رب گوجه فرنگی
۴-۳ گردو	کره
	نمک و فلفل

۲ گردو کره در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و ۸-۱۰ دقیقه بچرخانید تا سرخ شود. گوجه فرنگی و رب را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید.

یک پیمانه آب جوش و کمی نمک و فلفل اضافه کنید و هم بزنید تا مخلوط شود. سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۸۰-۹۰ دقیقه بپزید. گاهی هم بزنید و اگر لازم باشد کمی آب جوش اضافه کنید.

باقی کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و بلغور را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید. آب گوشت را با آب ساده به ۳ پیمانه برسانید و به جوش بیاورید، سپس با گوشت روی بلغور بریزید و هم بزنید. آتش را کم کنید و بگذارید آب کار برود. زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. پس از حدود ۳۵-۴۰ دقیقه دمی آماده است.

دمی بلدرچین (ترکیه)

۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۵	بلدرچین، پاک کرده، نمک پاشیده
۲	گوجه فرنگی، پوست گرفته، خرد کرده

۵-۶ گردو کره

نمک

▼ این دمی را خود ترک‌ها پلو بلدرچین (بیلدرچینلی پیلاو) می‌نامند. غذایی است که برای تنوع گاهی می‌توان درست کرد، به ویژه چون اخیراً بلدرچین در فروشگاه‌های تهران زیاد عرضه می‌شود. شهرستانی‌ها فعلاً باید بلدرچین را خودشان شکار کنند.

۱ گردو از کره را در تابهٔ درداری روی آتش ملایم داغ کنید. بلدرچین‌ها را یکایک در کره تفت دهید تا تمام رویهٔ آن‌ها طلایی شود، آنگاه همه را در تابه بگذارید، یک پیمانه آب اضافه کنید، در تابه را ببندید و آتش را کم کنید.

باقی کره را در دیگ جاداری روی آتش ملایم داغ کنید، برنج را ۳-۴ دقیقه در کره تفت دهید، گوجه فرنگی را اضافه کنید و ۳-۴ دقیقه دیگر بپرخانید.

آب تابهٔ بلدرچین را با ۴ پیمانه آب داغ (مجموعاً ۵ پیمانه) روی برنج بریزید، اندکی نمک بزنید و به جوش بیاورید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که آب برنج کار رفت، برنج را یک دور زیر و رو کنید، آتش را کم کنید، زیر دیگ شعله پخش‌کن و روی آن دم‌کنی بگذارید. پس از ۳۵-۴۰ دقیقه دمی آماده است. هنگام کشیدن، بلدرچین را که گرم نگه داشته‌اید روی دمی بگذارید.

دمی بلغور و عدس (ترکیه)

۵-۶ نفر



۳ پیمانه	بلغور نرم، خام
۱ پیمانه	عدس
۲	پیاز، حلقه حلقه
۳-۴ گردو	کره
	نمک

عدس را پاک کنید و آب بکشید و با ۳ پیمانه آب و کمی نمک روی آتش ملایم بپزید تا نرم شود — حدود یک ساعت.

۱ گردو از کره را در یک دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و نیمی از پیاز را در آن تفت دهید تا بلوری شود. بلغور را روی پیاز بریزید و حدود ۱۰ دقیقه تفت دهید. عدس را اضافه کنید و هم بزنید. آب عدس را با افزودن آب ساده به دو پیمانه برسانید، روی بلغور بریزید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید.

وقتی که آب بلغور کار رفت زیر دیگ شعله پخش‌کن و روی آن دم‌کنی بگذارید. پس از ۳۵-۴۰

دقیقه که آب برنج کاملاً چیده شد، دمی آماده است اگر دمی آب دار باشد چند دقیقه بیشتر بپزید. باقی کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و باقی پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. دیس دمی را با این پیاز و کره داغ آرایش کنید.

« به جای آب ساده می توان آب مرغ یا آب قلم به کار برد.

دمی نخود سبز و هویج (هندوستان)

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۱ پیمانه	نخود سبز، پوست گرفته
۱ پیمانه	هویج، پوست گرفته، نخودی
۱	پیاز، ساطوری
۱ قاشق م	زیره
۳-۴ قاشق	روغن
	جوش شیرین
	نمک

هویج و نخود سبز را با ۳ پیمانه آب و اندکی جوش شیرین در یک دیگچه با در باز روی آتش ملایم ۱۰ دقیقه بپزید و در صافی خالی کنید.

روغن را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید. همین که پیاز بلوری شد زیره را روی آن بریزید و یک چرخ بدهید. نخود سبز و هویج و برنج را اضافه کنید و ۳-۴ دقیقه بچرخانید. سپس ۶ پیمانه آب با کمی نمک روی برنج بریزید و با آتش تیز به جوش بیاورید. پس از آن که آب برنج کمابیش کار رفت، برنج را یک دور زیر و رو کنید، آتش را کم کنید، زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. پس از ۳۵-۴۰ دقیقه دمی آماده است.

« این پلورنگین و خوش عطر برای پای خوراک گوشت و مرغ و ماهی مناسب است. با خورش ساده هم البته می توان خورد.

دمی نخود سبز و زیره (هندوستان)

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
یک و نیم پیمانه	نخود سبز، پوست گرفته
۱	پیاز، ساطوری
۱ قاشق م	زیره

روغن

نمک

۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز را در روغن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. زیره را اضافه کنید و یک چرخ بدهید. نخود و برنج را اضافه کنید، نمک بپاشید و ۳-۴ دقیقه بچرخانید.

۵ پیمانه آب اضافه کنید و به جوش بیاورید. وقتی که آب برنج کار رفت، برنج را یک دور زیر و رو کنید، آتش را کم کنید، زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. پس از ۳۵-۴۰ دقیقه دمی آماده است.

« این دمی را می توان با مرغ یا گوشت پخته همراه کرد، یا آن را پای خوراک مرغ و گوشت و ماهی گذاشت.

دمی قارچ (هندوستان)



۴-۵ نفر

۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۱۵۰ گرم	قارچ، خرد کرده
۱	پیاز، ساطوری
۲-۱ پر	سیر، کوبیده
۱ قاشق چ	گرم مسالا (← ۲۳۲)
۱ قاشق چ	زنجبیل، ساییده
	روغن
	نمک

۳-۴ قاشق روغن در دیگ داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. آتش را کم کنید و سیر را اضافه کنید، یکی دو چرخ بدهید. قارچ را بریزید و ۲-۳ دقیقه بچرخانید. ادویه و زنجبیل را اضافه کنید، پس از یک چرخ برنج را بریزید و ۲-۳ دقیقه بچرخانید. ۵ پیمانه آب با کمی نمک روی برنج بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. آتش را کم کنید.

وقتی که آب برنج کار رفت، برنج را یک دور زیر و رو کنید. زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. پس از حدود ۳۵-۴۰ دقیقه دمی آماده است.

« این دمی را بدون خورش می خورند. گاهی هنگام کشیدن ۲-۳ گردو کره آب کرده روی آن می دهند.

« به جای گرم مسالا می توان یک قاشق گردکاری به کار برد.

دمی سیر و پیاز (مکزیک)



۴-۵ نفر

۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۱	پیاز، ساطوری
۳-۲ پر	سیر، کوبیده
۱	فلفل قرمز تند، ساطوری
	روغن
	نمک

۴-۵ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز و سیر و فلفل را با برنج ۵-۶ دقیقه در روغن تفت بدهید تا آن که برنج روغن را جذب کند و رنگ آن نباتی شود. ۵ پیمانه آب با کمی نمک روی برنج بریزید و آتش را تیز کنید تا آب به جوش بیاید. آنگاه آتش را کم کنید، برنج را یکی دو دور بگردانید، زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. پس از ۳۰-۴۰ دقیقه دمی آماده است.

« این دمی را در مکزیک معمولاً به عنوان یک دور غذای مستقل و پیش از غذای اصلی می‌خورند، ولی آن را با مرغ یا گوشت پخته یا ماهی سرخ کرده هم می‌توان خورد. »
 « گاهی برای تنوع یک گوجه فرنگی درشت پوست کنده و خرد کرده هم به این دمی اضافه می‌شود. »

کچوری (۱) • (هندوستان)



۴-۵ نفر

۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۱ پیمانه	لپه، خیسانده
۴-۵ قاشق	گشنیز، ساطوری
۱ قاشق چ	زیره
۱ قاشق چ	گرم مسالا (← ۲۳۲)
۱-۲ قاشق چ	زرد چوبه
۴-۵ قاشق	روغن
	نمک

▼ کچوری نوعی دمی است که به جای باقلای زرد در آن ماش یا عدس سرخ (دال) یا لپه به کار می‌رود. این نوع دمی در ایران مرسوم بوده است. چنان که شیخ بسحاق اطعمه قصیده غزایی در مدح

آن سروده، ولی خود کچری سپس به هندوستان مهاجرت کرده است. سه بیتی که از این قصیده در زیر نقل می شود نشان می دهد که کچری را با چه می پخته اند و با چه می خورده اند:

برگنم کهنه گلیم سیه از ماش و برنج که بدان رشته توان بافت عبای کچری
تا نهد کاسه روغن کچری بر سر خود شورماهی بنهد روی به پای کچری
زنجبیل تر و لیمو و نمک خورده شدند یار آچار به ناچار برای کچری

در هندوستان کچری (کهچری) را به دو صورت کچری خشک و کچری تر درست می کنند. کچری خشک را می توان با خورش به ویژه یخنی گوشت یا مرغ خورد؛ کچری تر در واقع نوعی ترپلو (← صفحه ۷۷۵) است و غالباً خالی خورده می شود. این کچری فقط یکی دو پیمانه آب اضافه دارد، که به جای آن می توان آب قلم یا آب مرغ هم به کار برد. گرم مسالا را می توان حذف کرد یا به جای آن گردکای یا ادویه پلو به کار برد. این دستور برای کچری خشک است.

روغن را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید. زیره را چند ثانیه در روغن تفت بدهید. سپس لپه و برنج را بریزید و ۲-۳ دقیقه بپرخانید. زردچوبه و گرم مسالا و گشنیز را اضافه کنید و یکی دو دقیقه بپرخانید. ۶ پیمانه آب و اندکی نمک بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. وقتی که آب برنج کار رفت، کچری را یک دور زیر و رو کنید. سپس آتش را کم کنید، زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. پس از ۳۵-۴۰ دقیقه کچری آماده است.

کچری (۲) (انگلیسی - هندی)

۴ نفر



۳ پیمانه	کته آماده (← ۸۳۸)
۱ تکه کوچک	ماهی دودی سرخ کرده، ساطوری
۲	تخم مرغ سفت، پوست گرفته، خرد کرده
۱ قاشق	آب لیموی تازه
نیم پیمانه	خامه
۲-۱ گردو	کره
	جوز بویا، ساییده
	لفل قرمز، ساییده
	نمک

مختصر تصرفی هم در آن کرده‌اند؛ به این ترتیب غذای تازه‌ای است که به آزمایش کردنش می‌ارزد.

تخم مرغ و ماهی را با خامه و آب لیمو روی کته بریزید، اندکی جوز و فلفل قرمز بپاشید و زیر و رو کنید. فر را روی ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید.
یک ظرف بلور نسوز در دارا کره بمالید و مخلوط را در آن بریزید. باقی‌مانده کره را روی مخلوط بدهید، در ظرف را ببندید و آن را ۳۰ دقیقه در فر بگذارید؛ سپس بکشید و با نمک و فلفل سر سفره بگذارید.

دمی گشنیز و گوجه فرنگی (مکزیک)

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۱	پیاز، رندیده
۲-۱ پر	سیر، کوبیده
۳	گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
۳ قاشق	گشنیز، ساطوری
۱ پیمانه	نخود سبز، پوست گرفته
۱ پیمانه	هویج، رندیده
۲-۱	فلفل سبز تند، ساطوری
۲ پیمانه	آب مرغ (← ۳۵۱)
	روغن
	نمک

۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و برنج را ۵-۶ دقیقه در آن تفت بدهید. پیاز و سیر و گوجه فرنگی را اضافه کنید و روی آتش ملایم بچرخانید تا آب آن کار برود. آب مرغ را با ۲ پیمانه آب و هویج و نخود سبز و فلفل و اندکی نمک روی برنج بریزید و به جوش بیاورید. بجوشانید تا آب برنج کار رود. آتش را کم کنید، برنج را یک دور زیر و رو کنید. زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم‌کنی بگذارید. پس از حدود ۳۵-۴۰ دقیقه دمی آماده است. هنگام کشیدن، گشنیز ساطوری را روی دیس دمی بپاشید.

دمی لوبیا و نارگیل (جامائیکا)

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
----------	---------------

نیم پیمانه	لوبیا قرمز، شب خیسانده
۱ پیمانه	شیر نارگیل (← ۲۱۶)
۳-۴ پته	پیازچه، ساطوری
۲-۱	فلفل سبز تند، ساطوری
۲-۱ شاخه	نعنای تازه
	نمک و فلفل

لوبیا را در ۶ پیمانه آب روی آتش ملایم بار کنید و ۲ ساعت بپزید. در پایان ساعت اول کمی نمک بزنید.

شیر نارگیل را روی لوبیا بریزید و آن قدر آب اضافه کنید که تمام آب لوبیا به ۵ پیمانه برسد. پیازچه و فلفل سبز و شاخه نعنا را اضافه کنید و دیگر را به جوش بیاورید. برنج را با کمی نمک در دیگ بریزید و یکی دو دور بگردانید. پس از آن که دیگ به جوش آمد آتش را کم کنید. وقتی که آب برنج کار رفت اندکی فلفل بپاشید، نمک غذا را اندازه کنید، برنج را یک دور زیر و رو کنید، زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. پس از ۳۵-۴۰ دقیقه دمی آماده است. هنگام کشیدن شاخه نعنا را بیرون بیاورید.

دمی ماهی شور (اسپانیا)

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
۱۰۰ گرم	ماهی شور، پوست و استخوان گرفته
۱ پته	سیر سبز، ساطوری
۳ پیمانه	اسفناج، ساطوری
۲-۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
	زعفران، ساییده
	روغن زیتون
	نمک و فلفل

▼ در اسپانیا این دمی را با ماهی کاد (cod، نوعی هامور) نمک سود خشک درست می کنند؛ ما می توانیم ماهی شور یا دودی شمال به کار ببریم.

ماهی را ۲-۳ ساعت در آب ولرم بخیسانید و ۲-۳ بار آب آن را تازه کنید. سپس تیغ آن را بکشید، آن را روی تخته ساطوری کنید و روی حوله کاغذی بگذارید تا آب آن چیده شود.

۴-۵ قاشق روغن زیتون را در یک دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و سیر را ۲-۳ دقیقه در آن تفت بدهید. ماهی را اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه دیگر بچرخانید. سپس اسفناج و فلفل قرمز را اضافه کنید و ۳-۴ دقیقه بچرخانید.

۶ پیمانه آب با کمی نمک در دیگ بریزید (در اندازه نمک دقت کنید که با ماهی شور زیاد نشود) و به جوش بیاورید. برنج را در آب جوش بریزید و یکی دو دور بگردانید تا آب باز به جوش بیاید. فلفل و اندکی زعفران بزنید. پس از آن که آب برنج کار رفت آتش را کم کنید. برنج را یک دور زیر و رو کنید. زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. پس از ۳۵-۴۰ دقیقه دمی آماده است.

دمی مرغ (اسپانیا)

۴-۵ نفر



۳ پیمانه	برنج، خیسانده
نیم کیلو	ران و سینه مرغ
۱	فلفل دلمه‌ای، تخم گرفته، خرد کرده
۱	پیاز، ساطوری
۳-۴ پر	سیر، کوبیده
۱ پر	برگ بو
۴-۵ قاشق	روغن زیتون
	نمک و فلفل

▼ مردم باشک، در شمال اسپانیا، برنج زیاد می‌خورند، و آن را غالباً به صورت نوعی دمی درست می‌کنند - با گوشت، ماهی، یا مرغ. دستور زیر برای دمی مرغ است، ولی با همین دستور دمی گوشت یا دمی ماهی هم می‌توان درست کرد. گوشت را پس از ترساندن (تفت مختصر) باید دست کم به مدت یک ساعت روی آتش ملایم پخت تا نرم شود.

روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و مرغ را ۷-۸ دقیقه در آن تفت بدهید تا طلایی شود، سپس با قاشق سوراخ‌دار بردارید و کنار بگذارید. پیاز و سیر و فلفل دلمه‌ای را در روغن باقی‌مانده بریزید و بچرخانید تا پیاز بلوری شود، آنگاه ۶ پیمانه آب و کمی نمک و فلفل اضافه کنید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید. برنج و مرغ و برگ بورا در آب بریزید و باز به جوش بیاورید.

پس از آن که آب برنج کار رفت، برنج را یک دور زیر و رو کنید. زیر دیگ شعله پخش کن و روی آن دم کنی بگذارید. پس از حدود ۳۵-۴۰ دقیقه دمی آماده است.

« این دمی را خودِ مردمِ باشک بدون رنگ درست می‌کنند، ولی می‌توان با ۱-۲ قاشق ربِ گوجه‌فرنگی و اندکی زعفران — که پس از تفت دادن سیر و پیاز اضافه می‌کنید — به آن رنگ بدهید.

شلهٔ بلغور ذرت (سرخ پوستان شمالی)

۳-۴ نفر



۲ پیمانه	بلغور ذرت
۲ پیمانه	شیر
۱ پیمانه	آب مرغ (← ۳۵۱)
۲	پیاز، ساطوری
۲-۳ پر	سیر، کوبیده
۱ پیمانه	تره، ساطوری
۱ پیمانه	قارچ، ساطوری
۱۰۰ گرم	ژامبون یا کالباس، ساطوری
۲ قاشق	کشمش بی‌دانه، خیسانده
۳-۴ قاشق	مغز گردو، ساطوری، بوداده
۱-۲ قاشق	رزماری تازه، ساطوری
۱-۲	فلفل قرمز تند، ساطوری
۱ قاشق	سرکه
۱-۲ گردو	کره
	نمک

آب مرغ و شیر را با اندکی نمک دردیگ بریزید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید. بلغور را کم‌کم اضافه کنید و با قاشق چوبی هم بزنید تا صاف شود. آتش را کم کنید و ۲۰ دقیقه بپزید. گاهی هم بزنید. در پایان پخت شله از کته شل‌تر باشد؛ اگر سفت بود کمی شیر یا آب اضافه کنید و چند دقیقهٔ دیگر بپزید.

کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. سیر و قارچ و تره و ژامبون یا کالباس را با اندکی نمک اضافه کنید و ۳-۴ دقیقه تفت بدهید. سرکه و رزماری و کشمش و فلفل قرمز را با ۵-۶ قاشق آب اضافه کنید و روی آتش کم هم بزنید تا باز به روغن بنشینند.

شله را در ۳-۴ ظرف بکشید و مایهٔ توی تابه را روی آن بدهید. با مغز گردو آرایش کنید.

« به جای آب مرغ آب قلم یا آب گوشت هم می‌توان به کار برد.

« شلهٔ بلغور گندم: به جای بلغور ذرت بلغور گندم به کار برید.

کاشا (روسیه)



کاشای روسی (kasha) نوعی دمی بلغور است که روس‌ها به جای سیب زمینی یا نان پای انواع خوراک گوشت و مرغ به ویژه پای بیف استروگانوف می‌گذارند. کاشا را از روی دستور دمی بلغور (← صفحه ۸۲۰) درست کنید، جزاین که به جای آب ساده، آب مرغ یا آب قلم (حدود ۲ برابر آب ساده) به کار می‌برید و پس از آماده شدن دمی یکی دودانه تخم مرغ روی آن می‌شکنید، زیرورو می‌کنید و ۲-۳ دقیقه دیگر روی آتش نگه می‌دارید تا تخم مرغ ببندد.

ریسوتو (ایتالیا)



۲ نفر

- | | |
|------------|-------------------|
| ۱ پیمانه | برنج گرده |
| ۱ | پیاز، ساطوری |
| ۲ پیمانه | آب مرغ (← ۳۵۱) |
| نیم پیمانه | پنیر سفت، رنبدیده |
| ۲-۱ گردو | کره |
| | زعفران، ساییده |
| | نمک |

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. برنج را اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه تفت بدهید. اندکی زعفران را در ۱-۲ قاشق آب داغ حل کنید و با آب مرغ و اندکی نمک روی برنج بریزید و هم بزنید. پس از آن که دیگ به جوش آمد یک بار زیرورو کنید و در دیگ را ببندید. آتش را کم کنید و ۴۰-۴۵ دقیقه روی آتش کم بپزید. هنگام کشیدن پنیر را روی برنج بریزید و زیرورو کنید.

کته گیلانی



۴-۵ نفر

- | | |
|----------|------|
| ۳ پیمانه | برنج |
| | نمک |

▼ کته غذای مردم گیلان است و آنچه در تهران و سایر شهرها به این نام درست می‌کنند در واقع با تصرف در کته گیلانی به دست آمده است. بنابراین اول باروش پخت کته گیلانی آشنا می‌شویم.

برنج را پاک کنید و با ۲-۳ آب بشویید. (برنج دودی را نباید زیاد شست، چون عطر دود آن با آب می‌رود؛ بعضی از مردم گیلان به شستن برنج اعتقاد ندارند.)
برنج شسته را در ۶ پیمانه آب و کمی نمک در یک دیگچه ۲-۳ ساعت بخیسانید. سپس دیگچه را روی آتش تیز به جوش بیاورید، پس از آن که آب برنج کار رفت آتش را کم کنید و دم‌کنی روی دیگچه بگذارید. حدود ۳۰ دقیقه بعد کته آماده است.
« اگر بخواهید کته ته دیگ ببندد، پخت کته را روی آتش ملایم حدود نیم ساعت دیگر ادامه دهید.
« هنگام کشیدن کته، دیگچه را چند دقیقه در ۳-۴ بند انگشت آب سرد بگذارید و اطراف کته را با کاردک از دیواره دیگ جدا کنید. کته را معمولاً درسته در دیس برمی‌گردانند.

کته تهرانی (۱)

۴-۵ نفر



برنج ۳ پیمانه
روغن ۲-۳ قاشق
نمک

از روی دستور کته گیلانی (← صفحه ۸۳۷) درست کنید، جز این که پس از آن که آب آن جوشید و کار رفت، روغن را روی برنج می‌دهید و سپس دم‌کنی روی دیگچه می‌گذارید.

کته تهرانی (۲)

۴-۵ نفر



برنج ۳ پیمانه
روغن ۲-۳ قاشق
نمک

▼ این کته را می‌توان نیمه آب کش نامید، چون مقداری از لعاب آن با آبی که از آن خالی می‌کنیم شسته می‌شود.

برنج را با ۲ لیتر آب و کمی نمک در یک دیگ بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. پس از آن که دانه برنج نرم شد دیگ را از روی آتش بردارید و آب روی آن را خالی کنید. آنگاه دیگ را به اجاق برگردانید، آتش را کم کنید، روغن را روی برنج بدهید، و دم‌کنی را روی دیگ بگذارید. پس از حدود ۳۰ دقیقه کته آماده است.

« نمک این کته را باید اندکی بیشتر گرفت، چون که مقداری از آن با آب می‌رود.

کته بُریده



▼ کته بُریده از غذاهای رایج تهران قدیم بوده ولی امروز کمابیش فراموش شده است. در گذشته دیگر این کته را برای سرد شدن در «پاشیر» یا حوض می گذاشتند. امروز با بودن یخچال زنده کردن این کته فراموش شده برای ناهار تابستانی کار ساده‌ای است.

کته بُریده در واقع نوعی چلو است که پس از آماده شدن آن را با یک بشقاب یا پیش‌دستی در دیگر فشار می‌دهند و می‌گذارند سرد شود، سپس با کارد به شکل لوزی یا چارگوش می‌برند و سرسفره می‌برند. کته بُریده سرد با خورش گرم خورده می‌شود. برنج کته بُریده را از چلو کمی نرم‌تر می‌گیرند و آب روغن هم روی آن نمی‌دهند.

اشپل پلا (گیلان)

اردور برای ۵-۶ نفر



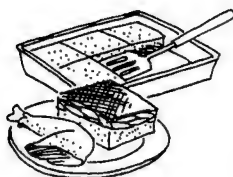
۳-۲ پیمانه	کته (← ۸۳۸)، سرد سفت
۱ تکه	اشپل ماهی شور، خام
۱ پیمانه	مغز گردو
۱ پیمانه	باقلائی سبز، مقشّر
۱	پیاز سفید، حلقه حلقه

▼ این غذای تفتنی گیلان - که به سبب اشپل و باقلای خام آن مردم غیر گیلانی کمتر به آن میل می‌کنند - به نظر نگارنده اردور بسیار خوش مزه‌ای است و می‌تواند روی میز اردورهای متنوع یک دیس خاص خود داشته باشد. بسیاری از مهمانان غیر گیلانی پس از یکی دو بار ذوق آزمایی قدر آن را خواهند شناخت؛ اگر هم نشناختند هیچ اشکالی ندارد.

هرگاه باقلای سبز در بازار نباشد، گیلانی‌ها به جای آن باقلای خشک را یک شبانه روز در آب می‌خیسانند و پوست می‌گیرند، و در واقع بسیاری از آن‌ها باقلای خیسانده را بر باقلای سبز ترجیح می‌دهند، ولی برای شروع آشنایی با این غذا نگارنده باقلای سبز مقشّر را توصیه می‌کند. (بعضی از اشخاص در برابر باقلای سبز خام حساسیت دارند و باید مراقب باشند.)

کته سرد سفت شده را با کارد ببرید و به صورت چهارگوش‌هایی به اندازه نصف قوطی کبریت درآورید. اشپل ماهی را با کارد به صورت ورقه‌های نازک ببرید. مغز گردو را ۴ پاره کنید و با باقلا و پیاز در یک دیس کنار هم بچینید و سر میز اردور بگذارید.

◀ به مهمانان هشدار بدهید که خوردن اشپل ماهی همراه با ماست و ترشی دهان را تلخ می‌کند.



فصل پنجاه و پنجم: ته چین

ته چین هم از پلوهایبی است که معمولاً در مهمانی و جشن تهیه می شود، اگر چه درست کردن آن به مقدار مصرف یک وعده غذای خانواده هم به هیچ وجه مشکل نیست.

ته چین معمولاً از دو بخش تشکیل می شود: اول یک قشر کلفت ته دیگ زعفرانی که مقداری گوشت یا مرغ پخته در آن قالب گیری شده است. دوم چلو سفید که روی ته دیگ ریخته می شود و هنگام کشیدن غذا زیر ته دیگ یا در کنار آن قرار می گیرد و مکمل آن است. بخش چلو سفید قابل حذف است، و در سالن های غذاخوری غالباً ته چین را به همان صورت قشر ته دیگ درست می کنند، اگر چه در خانه ها این روش کمتر معمول است.

ظرفی که در پختن ته چین به کار می رود باید سطح وسیعی داشته باشد، چون مقدار ته دیگ طبعاً به وسعت کف ظرف بستگی دارد. ته چین چلودار را باید در دیگ درست کنیم، به این ترتیب که پس از چیدن مواد ته دیگ در ته دیگ، باقی چلو آب کش شده را روی آن می ریزیم و دم می کنیم.

برای ته چین بدون چلو یک تابه لبه بلند دردار کافی است. در هر صورت ظرف ته چین بهتر است یا اندود تفلون داشته باشد، یا از مس سفید شده صاف و بدون ناهمواری باشد تا ته دیگ به راحتی از آن جدا شود. هنگام کشیدن ته چین باید ته دیگ یا تابه را چند دقیقه در آب سرد گذاشت تا ته چین از ته دیگ جدا شود. (دیگ یا تابه باید با در بسته از آتش مستقیماً به آب سرد منتقل شود.)

دیگ ته چین را در فر هم می توان گذاشت؛ ولی این کار برای ته چین بدون چلو مناسب تر است. زیرا که به این ترتیب دیواره دیگ هم ته دیگ می بندد و چیز زیادی از چلو سفید باقی نمی ماند. فر را روی حرارت متوسط (۱۸۰-۲۰۰ درجه سانتی گراد) داغ کنید و دیگ ته چین را که از روی دستور زیر آماده کرده اید حدود ۹۰-۹۵ دقیقه در فر بگذارید.

برای درست کردن ته چین قالبی در پلوپز برقی، برنج را آب کش کنید و از روی دستور زیر با مایه ته چین مخلوط کنید و در ظرف پلوپز بریزید. مرغ یا گوشت را لای برنج بگذارید و آب روغن را پس از دم بالا دادن برنج روی آن بدهید. مدت پخت همان حدود ۹۰ دقیقه است.

* برنج ته چین



۵-۶ نفر

۶ پیمانه برنج، خیسانده
نیم قاشق ماست چکیده
۲ تخم مرغ
زعفران
روغن
نمک

برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید و آب کش کنید. تخم مرغ را در یک پادیه بشکنید و با چنگال بزنید. ماست را با اندکی آب و نمک اضافه کنید و بزنید. اندکی زعفران را در ۲-۳ قاشق آب داغ حل کنید و با تخم مرغ و ماست مخلوط کنید. (مقدار زعفران باید آن قدر باشد که مخلوط را به رنگ زرد تندی درآورد.) اگر مایه سفت بود با اندکی آب آن را شل کنید.

حدود نیمی از برنج آب کش شده را روی مخلوط بریزید و با دست زیر و رو کنید؛ دقت کنید برنج خُرد نشود و به طور یک دست با مایه مخلوط شود.

نیم پیمانه روغن در دیگ جاداری داغ کنید، وقتی بوی روغن بلند شد چند کفگیر از مخلوط را در ته دیگ پهن کنید. مرغ یا گوشت آماده شده (← زیر) را روی برنج بچینید و با باقی مخلوط روی آن را بپوشانید. روی مخلوط را با کف دست کمی فشار دهید.

اکنون باقی برنج آب کش شده را روی مخلوط ته دیگ کوت کنید، در دیگ را ببندید و دیگ را با شعله پخش کن روی آتش تیز بگذارید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه آتش را کم کنید، نیم پیمانه آب روغن داغ روی برنج بدهید، و دم کنی روی دیگ بگذارید. پس از حدود ۹۰-۹۵ دقیقه دیگر ته چین آماده است.

* مرغ برای ته چین



۱ کیلو سینه و ران مرغ، استخوان گرفته
۱ پیاز، چارقال
۱ دسته کوچک چارسبزی*
۱ هویج
۱ قاشق چ زرد چوبه
روغن

نمک و فلفل

* جعفری، کرفس، ترخون، مرزه.

۳-۴ قاشق روغن در یک دیگ داغ کنید و قطعه‌های مرغ را در آن تفت بدهید تا رویه آن طلایی شود، آنگاه یک پیمانه آب با کمی نمک و فلفل اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. زردچوبه و پیاز و هویج و بسته چارسبزی را اضافه کنید. آتش را کم کنید و در دیگ را ببندید تا ۳۰ دقیقه بپزد. بردارید و بگذارید خنک شود، سپس استخوان درشت مرغ را بکشید و گوشت را برای چیدن در دیگ ته چین کنار بگذارید. (اگر مرغ آب داشته باشد، کمی از آب آن را برای شل کردن ماست ته چین به کار برید و باقی را برای مصرف دیگری نگه دارید).

* گوشت برای ته چین



۸-۱۰ نفر

۱ کیلو گوشت سردست یا سینه، چند پاره
۱ پیاز، چارقاق
۱ دسته کوچک چارسبزی (← بالا)
۱ هویج
۱ برگ بو
نمک و فلفل

۶ پیمانه آب را در دیگ روی آتش تیز به جوش بیاورید. گوشت را در آب جوشان بیندازید و کف آن را بگیرید، سپس باقی اجزا را اضافه کنید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و آن را ۹۰ دقیقه بپزید؛ سپس آن را از آب بگیرید و برای چیدن در دیگ ته چین کنار بگذارید. (کمی از آب گوشت را برای شل کردن ماست ته چین به کار برید و باقی را برای مصرف دیگری نگه دارید).

ته چین قالبی



از روی دستور برنج ته چین (← صفحه ۸۴۱) درست کنید؛ جز این که مقدار ماست و تخم مرغ و زعفران و روغن را ۲ برابر می‌گیرید و تمام برنج را با آن‌ها مخلوط می‌کنید. این ته چین را باید در تابه دردار تفلون یا پلوپز برقی درست کنیم و هنگام کشیدن آن را روی دیس برگردانیم. اگر دیگ تفلون به کار می‌بریم می‌توانیم آن را در فر بگذاریم تا دیواره دیگ هم برشته شود. (این دیگ نباید دسته پلاستیکی یا چوبی داشته باشد).

ته چین بادنجان

۶-۸ نفر



۶ پیمانه	برنج، خیسانده
۳-۴	بادنجان، پوست گرفته، ورقه ورقه
۳-۴ پیمانه	قیمه ساده (← ۸۵۰)
۱-۲ قاشق چ	زردچوبه
	روغن
	نمک

بادنجان را نمک بپاشید و یک ساعت در آب کش بگذارید، سپس بشوید و خشک کنید. برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید و آب کش کنید.

۵-۶ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و ورقه های بادنجان را در آن سرخ کنید، زردچوبه بپاشید، بردارید و کنار بگذارید. (هنگام سرخ کردن بادنجان هرگاه روغن کم شد اندکی اضافه کنید.)

به اندازه نیم پیمانه آب روغن در دیگ جاداری داغ کنید، آنگاه چند کفگیر برنج آب کش روی آب روغن بریزید، سپس بادنجان سرخ کرده را روی برنج فرش کنید و قیمة را (که نباید آب دار باشد) روی بادنجان بریزید. باقی برنج را روی بادنجان و قیمة کوت کنید.

دیگ را با در و شعله پخش کن روی آتش تیز بگذارید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که برنج دم بالا داد، آتش را کم کنید، نیم پیمانه آب روغن روی برنج بدهید، و دم کنی روی دیگ بگذارید. پس از ۹۰-۹۵ دقیقه ته چین آماده است.

« این ته چین را با گوشت دنده یا سرسینه یک پارچه هم درست می کنند.
« ته چین بادنجان را غالباً بدون قیمة هم درست می کنند.

ته چین اسفناج

۶-۸ نفر



۶ پیمانه	برنج، خیسانده
۱ کیلو	گوشت
۱ کیلو	اسفناج، خرد کرده
۱ پیمانه	رب انار
	روغن
	نمک

برنج را از روی دستور چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) بجوشانید و آب کش کنید. گوشت آن را از روی دستور گوشت برای ته چین (← صفحه ۸۴۲) آماده کنید. ۵-۶ قاشق روغن را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و اسفناج را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید، سپس بردارید، با رب انار مخلوط کنید و کنار بگذارید.

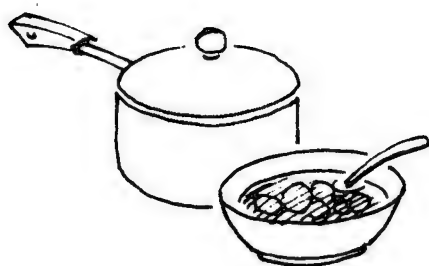
در دیگ جاداری نیم پیمانه آب روغن داغ کنید، آنگاه چند کفگیر برنج آب کش را روی آب روغن داغ بریزید، به طوری که کف دیگ را بپوشاند. اکنون گوشت و اسفناج سرخ شده را روی برنج بگذارید، به طوری که سطح برنج را بپوشاند. باقی برنج آب کش را روی اسفناج کت کنید.

دیگ را با در و شعله بخش کن روی آتش تیز بگذارید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که برنج دم بالا داد، آتش را کم کنید، نیم پیمانه آب روغن داغ روی برنج بدهید، و دم کنی روی دیگ بگذارید. پس از ۹۰-۹۵ دقیقه ته چین آماده است.

◀ همراه با آب روغن چند قاشق رب انار هم روی برنج می توان داد. اگر رب انار ترش باشد ۱-۲ قاشق شکر به آن بزنید.

◀ به جای رب انار می توان آلو بخارا یا آلوچه هسته گرفته به کار برد.





بخش دهم

خورش



فصل پنجاه و ششم: در شناخت خورش

می‌توان گفت که خورش مهم‌ترین قلم آشپزی ایرانی است، زیرا چنان که در فصل آشپزی ایرانی گفته‌ایم، پلو و خورش غذای اصلی سفره ایرانی است، و در بسیاری از موارد نان هم می‌تواند جای پلو را بگیرد؛ بنابراین خورش کمابیش همیشه در سفره ایرانی دیده می‌شود.

در این کتاب مستطاب ما خورش‌ها را به چند دسته تقسیم کرده‌ایم و به هر کدام در فصل جداگانه‌ای پرداخته‌ایم. این دسته‌بندی عبارت است از: قیمه، خورش‌های سبز، فسنجان، کاری (خورش‌های هندی)، مسما، و خورش‌های جورواجور. علاوه بر این‌ها، چند خورش هم در کتاب آشپزی دوره صفوی (که به کوشش استاد ایرج افشار به چاپ رسیده است) نقل و بازسازی شده و در فصلی به نام خورش‌های صفوی آمده است. این خورش‌ها برای کسانی که کنج‌کاوی تاریخی دارند جالب خواهد بود، و به هر حال یادگار یکی از دوره‌های اعتلای آشپزی ایرانی است.

در گوشه و کنار سرزمین پهناور ما هر خورشی شکل محلی خاص خود را پیدا کرده است. مشخصات این اشکال گوناگون، تا آنجا که مجال پژوهش فراهم بوده است و گنجایش صفحات کتاب اجازه می‌داده، در بخش حاضر ثبت شده است.

رعایت ملاحظات زیر در پختن همه خورش‌ها مفید خواهد بود.

«بهترین نوع گوشت خورشتی را از گوسفند نر جوان یا شیشک باید انتخاب کرد. در سال‌های اخیر خورش گوشت گوساله هم تا حدی معمول شده است. گوشت بَره، گوساله شیری، میش، بز، و گاو برای خورش مناسب نیست.

«آن بُرش‌های شقه گوسفند یا گوساله که برای درست کردن خورش به کار می‌روند عبارت‌اند از سردست، شانه، سرفیله ران و ماهیچه. ماهیچه را به ویژه در خورش‌های لعاب‌دار، مانند خورش بامیه و آلو و اسفناج و مسمای بادنجان به کار می‌برند. در تاس‌کیاب گذشته از بُرش‌های یاد شده گردن و دنده و پیش‌ناف هم، که با مقداری شعله (چربی لای بافت گوشت) همراه است، به کار می‌رود. برای خورش قیمه در وهله اول راسته و سپس مغز ران انتخاب می‌شود؛ این دو بُرش برای خورش‌های دیگر مناسب نیستند.

« به کار بردن استخوان، به ویژه قلم، به خورش مزه و لعاب بیشتری می‌دهد. استخوان خورش مجلسی را می‌توان پس از پختن کشید.

« درست کردن همه خورش‌ها با تفت دادن پیاز در روغن، یا به اصطلاح پیازداغ کردن آغاز می‌شود؛ ولی درجه تفت دیدن پیاز به رسم محل و سلیقه شخص بستگی دارد و از شفاف شدن پیاز تا نیم‌رنگ یا طلایی یا قهوه‌ای شدن آن فرق می‌کند. در دستورهای تهیه خورش میزان تفت دادن پیاز با توجه به رسم قید شده است.

« تفت دادن گوشت در روغن پیش از اضافه کردن آب مرحله مهمی از پخت خورش است. روغن داغ منافذ تکه گوشت را تا حدی می‌بندد و نمی‌گذارد گوشت در روند پخت مزه خود را از دست بدهد. برای آن که بتوانیم گوشت را در روغن داغ بغلطانیم، اولاً باید گوشت را پس از خرد کردن و شستن خشک کنیم، وگرنه خوب تفت نمی‌بیند و باعث پریدن روغن به دست و روی آشپز هم می‌شود؛ ثانیاً مقدار گوشت باید تا اندازه‌ای باشد که فقط در یک لایه کفر دیگر را بپوشاند. اگر بیشتر بود، بهتر است آن را ۲-۳ قسمت کنیم و هر بار یک قسمت را تفت بدهیم و برداریم، سپس همه گوشت را به دیگر برگردانیم. گوشت پس از تفت دیدن کمی آب پس می‌دهد؛ وقتی که گوشت آب پس داد معمولاً آتش را کم می‌کنند و در دیگر را نیمه‌باز می‌گذارند تا آب گوشت کار برود. در بعضی جاها گوشت را بدون تفت دادن در آب می‌اندازند؛ اگر آب در حال جوشیدن باشد، کمابیش همان اثر روغن داغ را دارد.

« در بعضی جاها آب خورش را داغ و کم‌کم به گوشت اضافه می‌کنند و در بعضی جاها دیگر آب گوشت را یک باره می‌ریزند؛ در هر صورت پختن خورش روی آتش ملایم و با روند طولانی انجام می‌گیرد. در این روند مزه و عطر و لعاب اجزای خورش بیشتر و بهتر آزاد می‌شود و در خورش کیفیتی پدید می‌آید که آن را جاافتادن می‌نامیم. بسیاری از کدبانوهای قدیم خورش را یک روز پیش‌تر آماده می‌کردند و روز بعد آن را روی آتش کم جا می‌انداختند. امروز با بودن یخچال و شعله قابل تنظیم گاز این کار عملی‌تر است.

« مدت زمان لازم برای پخت گوشت و بنشن خورش به جنس گوشت و بنشن بستگی دارد. به این جهت همه مدت‌های قید شده در دستور پخت تقریبی و تجربی است. در تهران پخت گوشت و بنشن عادی ۳ ساعت، کم یا بیش، طول می‌کشد.

« در بعضی جاها، مانند آذربایجان، خورش را همیشه بی‌آب یا بسیار تنگ آب و به روغن نشسته از کار در می‌آورند؛ در بعضی جاها دیگر، مانند فارس و خوزستان، اندکی آب لازمه خورش به شمار می‌رود. خورش تنگ آب معمولاً پسندیده‌تر است، مگر آن که برای ترد پخته شود.

« برای کاهش دادن آب خورش و به روغن نشاندن آن باید در نیم ساعت پایانی پخت در دیگر را باز یا نیمه‌باز بگذاریم و آتش به اندازه‌ای باشد که خورش از ریزجوش نیفتد.

« اضافه کردن اندکی آب سرد یا ۲-۳ قطعه یخ به خورش در حال جوشیدن باعث می‌شود که روغن آن بالا بیاید.

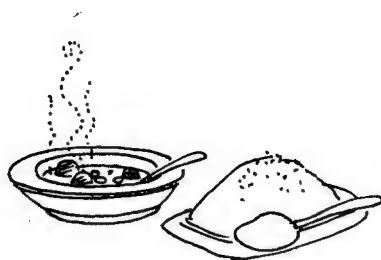
◀ نمک و چاشنی خورش را بهتر است هنگامی بزنیم که اجزای دیرپز آن، گوشت و بنشن، دست کم نیم پز شده باشد، وگرنه زمان پخت درازتر می شود.

◀ ترکیب ادویه خورش در شهرها تفاوت می کند؛ اجزای اصلی آن عبارت اند از زردچوبه و فلفل قرمز و دارچین و زنجبیل و ریشه جوز و هل، به مقدار کمابیش برابر. (برای ترکیب انواع ادویه نگاه کنید به فصل ترکیب ادویه، صفحه ۲۳۰).

◀ در بعضی جاها، مانند فارس و خوزستان، ادویه را با چند پر سیر می کویند و لحظه ای در پیازداغ تفت می دهند تا عطر آن پخته شود، و مجموعه پیازداغ و سیر و ادویه را بن بریز — یعنی پی ریزی خورش — می نامند. در بعضی جاهای دیگر، مانند آذربایجان، معتقدند که ادویه را باید کمی پیش از برداشتن خورش یا هنگام کشیدن آن روی خورش پاشید تا عطر آن تازه و قوی باشد.

◀ سیر زودتر از پیاز سرخ می شود، و چون با سرخ شدن مقداری از عطر و مزه خود را از دست می دهد، سیر خورش را همیشه در لحظه های پایان تفت دادن پیاز اضافه می کنند.

◀ هنگام کشیدن خورش باید دقت کنیم که اجزای له شدنی، مانند بامیه، حلقه بادنجان، یا گوجه فرنگی درسته یا نیمه، سالم به ظرف سفره منتقل شود. خورش هایی مانند مسمای بادنجان یا تاس کباب را می توان در ظرف چینی یا بلور نسوز پخت و با همان ظرف سر سفره گذاشت.





فصل پنجاه و هفتم: قیمه

قیمه ساده گذشته از این که پایه چند جور خورش قیمه است، مصرف‌های فراوان دیگری هم دارد، که در جای خود به آن‌ها اشاره شده است. به این دلیل داشتن مقداری قیمه ساده در یخچال یا یخ‌بند اگر از ضروریات نباشد، مسلماً از تسهیلات مهم آشپزخانه است.

گوشت قیمه را معمولاً از مغز ران یا راسته گوسفند انتخاب می‌کنند، ولی بسیاری از آشپزها گوشت گوساله هم به کار می‌برند. این گوشت را بر حسب سلیقه می‌توان نخودی یا فندقی خرد کرد. (در گذشته گوشت را روی تخته می‌انداختند و آن قدر قمه می‌کشیدند تا چیزی شبیه به گوشت چرخ کرده به دست می‌آمد؛ این شکل قیمه را قیمه سرموری می‌نامیدند.)

قیمه ساده



نیم کیلو گوشت راسته یا مغز ران، نخودی
 ۱ پیاز، ساطوری
 ۱ قاشق چ زرد چوبه
 روغن
 نمک و فلفل

۳-۴ قاشق روغن در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را روی پیاز بریزید و ۵-۶ دقیقه تفت بدهید. زردچوبه را با ۲ پیمانه آب اضافه کنید و به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۱ ساعت بیشترک بپزید تا نرم شود. ۱۰-۱۵ دقیقه پیش از پایان پخت نمک و فلفل بزنید و در دیگچه را نیمه باز بگذارید. گاهی به دیگچه سر بزنید، اگر لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید.

در پایان پخت تمام آب قیمه باید کار رفته باشد، وگرنه در دیگچه را بردارید و آتش را اندکی بیشتر کنید تا قیمه به روغن بنشیند.

« به جای زردچوبه، یا علاوه بر آن، می‌توان اندکی زعفران حل شده در ۱-۲ قاشق آب داغ به کار برد. زردچوبه شیرین کرده (← صفحه ۲۲۱) عطر قیمة را بهتر می‌کند.

خورش قیمة

۵-۶ نفر



نیم کیلو	مغز ان گوسفند یا گوساله، نخودی
۱	پیاز، ساطوری
نیم پیمانه	لپه، خیسانده
۳-۴	گوچه فرنگی کوچک، دو نیم کرده
۳-۴	سیب زمینی، خلال کرده یا فندقی
۳-۴	لیمو عمانی، سوراخ کرده
	زردچوبه یا زعفران، ساییده
	روغن
	نمک و فلفل

۳-۴ قاشق روغن در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. ۳ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. در پایان پخت آب گوشت باید تمام شده باشد.

لپه را آب بکشید و با لیمو در دیگچه دیگری با ۲ پیمانه آب روی آتش ملایم ۴۰-۵۰ دقیقه بپزید. در پایان پخت لپه در دیگچه را بردارید و آتش را کمی تیز کنید تا حدود نیم پیمانه آب در لپه باقی بماند.

در پایان ساعت دوم پخت گوشت لپه و لیمو را روی قیمة بریزید، نمک و فلفل و اندکی زردچوبه یا زعفران بزنید و خورش را زیر و رو کنید. نیمه‌های گوچه فرنگی را روی خورش بچینید، به طوری که پوست آن بالا باشد، در دیگچه را ببندید تا خورش روی آتش کم ریزجوش بزند. در ۱۵ دقیقه آخر در دیگ را نیمه باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند. سر بزنید، اگر لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید.

یک پیمانه روغن در تابه روی آتش تیز داغ کنید. سیب زمینی را در روغن بریزید. پس از حدود ۸-۱۰ دقیقه که سیب زمینی خود را گرفت با کفگیر زیر و رو کنید تا سرخ شود، سپس با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.

هنگام کشیدن خورش سعی کنید نیمه‌های گوچه فرنگی را سالم به ظرف خورش منتقل کنید. سیب زمینی سرخ کرده را روی خورش بریزید.

◀ گاهی پس از سرخ کردن گوشت قیمه یک قاشق مرباخوری ادویه به آن می‌زنند.
 ▶ به جای زرد چوبه یا زعفران می‌توان ۱-۲ قاشق رب گوجه فرنگی به کار برد؛ در این صورت می‌توان گوجه فرنگی را حذف کرد.
 ▶ برای آن که سیب زمینی سرخ کرده نرم نشود آن را پس از کشیدن خورش روی آن بریزید و سر سفره ببرید.
 ▶ مقداری از خلال سیب زمینی را می‌توان در دیگچه قیمه ریخت و زیر و رو کرد، سپس خورش را کشید. گاهی کمی خلال سیب زمینی سرخ نکرده برای لعاب به قیمه اضافه می‌کنند.

قیمهٔ به

۴-۵ نفر



گوشت، نخودی	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
به، پوست گرفته، ورقه ورقه	۳-۲
آب لیموی تازه	۴-۳ قاشق
رب گوجه فرنگی	۲-۱ قاشق
شکر	۲-۱ قاشق
زعفران، ساییده	
دارچین، ساییده	
روغن	
نمک و فلفل	

این قیمه را از روی دستور قیمه بادنجان (← صفحه ۹۲۲) آماده کنید و اندکی زعفران بزنید. به جای بادنجان به را در ۴-۵ قاشق روغن روی آتش ملایم سرخ کنید، شکر را روی آن بپاشید تا ذوب شود و کمی رنگ بگیرد، سپس به سرخ کرده را روی خورش بگذارید.
 قیمه به باید تنگ آب و روغن دار باشد؛ اگر آب دار بود در دیگ را باز بگذارید و آتش را اندکی تیز کنید تا گوشت و به به روغن بنشیند. هنگام کشیدن خورش یک گرد دارچین روی آن بپاشید.

◀ مقدار شکر را بر حسب ذائقهٔ خود می‌توانید کم یا زیاد کنید.
 ▶ از آنجا که خورش لپه دار زود ته می‌گیرد، مواظب ته کشیدن آب خورش باشید.
 ▶▶ قیمهٔ سیب: به جای به سیب به کار برید؛ قیمهٔ سیب معمولاً لپه ندارد.
 ▶▶ قیمهٔ سیب و آلبالو: به جای به سیب به کار برید و لپه را حذف کنید. چاشنی این خورش آلبالوست.

قیمة آلو

۴-۵ نفر



گوشت، نخودی	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
لپه، خیسانده	دو سوم پیمانه
آلو خشک، خیسانده، هسته گرفته	۲۵۰ گرم
زرد چوبه یا زعفران، ساییده	
روغن	
نمک و فلفل	

گوشت و لپه را از روی دستور خورش قیمة (← صفحه ۸۵۱) بار کنید. در پایان ساعت دوم پخت گوشت، آلو را اضافه کنید. در پایان پخت چند دقیقه درِ دیگ را باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند.
 « اگر ترشی آلو زیاد باشد یک قاشق شکر به خورش بزنید.

قیمة لپه دار



قیمة لپه دار هم مانند قیمة ساده مصرف‌هایی دارد که در جای خود به آن اشاره شده است. برای درست کردن قیمة لپه دار، در برابر هر نیم کیلو گوشت نیم پیمانه لپه را با اندکی نمک در ۲ پیمانه آب بپزید، به قیمة ساده (← صفحه ۸۵۰) اضافه کنید و روی آتش کم جا بیندازید.

قیمة رشتی

۵-۶ نفر



گوشت	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
لپه، خیسانده	۲-۳ قاشق
سیب زمینی، خلال کرده	۴-۵
لیمو عمانی، سوراخ کرده	۲-۳
گوچه فرنگی کوچک	۴-۵
زرد چوبه	۱-۲ قاشق چ
دارچین	
روغن	

نمک و فلفل

گوشت را در ۳-۴ پیمانه آب روی آتش تیز بار کنید و کف آن را بگیرید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۲ ساعت بپزید تا گوشت نیم پز شود. سپس گوشت را روی تخته بیندازید و ساطوری کنید.

لیمو و لپه را در آب گوشت بریزید و روی آتش ملایم بپزید. در دیگ را نیمه باز بگذارید تا آب آن به حدود یک پیمانه برسد.

۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت ساطوری را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بپرخانید. زردچوبه و اندکی دارچین بپاشید، پس از یک چرخ تابه را در دیگ لپه خالی کنید و هم بزنید. نمک و فلفل بزنید. گوجه فرنگی را درسته روی خورش بچینید. آتش را بسیار کم کنید و در دیگ را کمی باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند.

یک پیمانه روغن در یک تابه روی آتش تیز داغ کنید و خلال سیب زمینی را در آن بریزید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که سیب زمینی خود را گرفت خلال را چندبار زیر و رو کنید تا سرخ شود؛ سپس با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید. (روغن را برای مصرف های بعدی در یخچال یا یخ بند نگه دارید).

هنگام کشیدن غذا اول گوجه فرنگی ها را کنار بگذارید و سپس آن ها را روی ظرف خورش بچینید. خلال سیب زمینی سرخ کرده را روی خورش بریزید. (گاهی سیب زمینی را پیش از کشیدن خورش در دیگ می ریزند؛ به این ترتیب خلال سیب زمینی نرم می شود).

قیمه تبریزی



۵-۶ نفر

گوشت، فندقی	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۳-۴
لپه، خیسانده	یک چهارم پیمانه
سیب زمینی، پوست گرفته، نخودی یا خلال	۴-۵
لیمو عمانی، سوراخ کرده	۲-۳
گرد لیمو	۱ قاشق
ادویه *	۱ قاشق چ
زعفران، ساییده	
دارچین، ساییده	
روغن	

نمک

* دارچین، فلفل سیاه، فلفل بهار، و میخک؛ به ترتیب به نسبت یک، یک دوم، یک سوم و یک چهارم.

لپه را با یک پیمانه آب و اندکی نمک در دیگچه روی آتش ملایم بار بگذارید و ۱ ساعت بپزید. وقتی لپه نیم پز شد لیمو را در دیگچه بیندازید.

۴-۵ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود، گوشت را اضافه کنید و تفت بدهید تا آب پس بدهد، سپس آب آن کار برود. آتش را کم کنید، اندکی نمک بزنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. سر بزنید، هرگاه لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید. در پایان پخت اندکی زعفران را در ۱-۲ قاشق آب داغ حل کنید و با اندکی دارچین و گرد لیمو و لپه و لیموی عمانی اضافه کنید. در دیگ را نیمه باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند.

۱ پیمانه روغن در یک تابه روی آتش تیز داغ کنید و سیب زمینی را در روغن بریزید. پس از ۱۰-۱۲ دقیقه که سیب زمینی خود را گرفت با کفگیر زیر و رو کنید تا سرخ شود. از روغن بردارید و کنار بگذارید. (روغن را برای مصرف مشابه بعدی صاف کنید و پس از سرد شدن در یخچال یا یخ بند نگه دارید.)

ادویه را پیش از کشیدن روی خورش بپاشید و هنگام کشیدن گوشت و لپه را کنار هم در ظرف بگذارید. سیب زمینی سرخ کرده را روی ظرف خورش بریزید. (اگر بخواهید سیب زمینی نرم شود، اول در دیگ خورش بریزید و پس از چند دقیقه بکشید.)
 گاهی سیب زمینی این خورش را فندقی خرد می کنند.

قیمة با نعنا (هندوستان)

۴-۵ نفر



گوشت، چرخ کرده	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
سیر، کوبیده	۳-۴ پر
نعنا، ساطوری	۱ پیمانه
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق چ
زیره، ساییده	۱ قاشق چ
تخم گشنیز، ساییده	۱ قاشق چ
فلفل قرمز، ساییده	۱ قاشق چ
آب لیموی تازه	۲-۳ قاشق

۳-۲ دانه میخک
 ۴-۳ دانه هل سبز
 ۱ قاشق چ زرد چوبه
 روغن
 نمک و فلفل

▼ این خورش، که خود هندی‌ها آن را پودین والا کیمه می‌نامند، با چلوساده و دال (← صفحه ۱۴۱۰) و ماست خورده می‌شود. اگر آن را بی آب بگیریم، می‌توان به عنوان مایه برای درست کردن دلمه گوجه فرنگی و فلفل سبز و بادنجان و کدو هم به کار برد.

۳-۲ قاشق روغن در تابه دردار روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز را اضافه کنید و تفت بدهید تا به رنگ طلایی درآید، سپس هل و میخک را اضافه کنید و یک چرخ بدهید. سیر و زردچوبه و ادویه را اضافه کنید و ۳-۲ چرخ بدهید. گوشت را در تابه بگذارید و با کاردک چوبی صاف کنید. روی آتش ملایم تفت بدهید تا رنگ آن برگردد. کمی نمک بپاشید و بچرخانید. آتش را کم کنید و در تابه را ببندید و گوشت را ۳۰-۳۵ دقیقه بپزید. اکنون نعنا و آب لیمو را اضافه کنید و هم بزنید. در تابه را ببندید و بگذارید خورش ۵-۶ دقیقه دیگر ریزجوش بزند.
 ◀ توجه داشته باشید که دانه‌های هل و میخک درسته خوردنی نیستند.

قیمه با نخود سبز (هندوستان)



۴-۵ نفر

نیم کیلو گوشت، چرخ کرده
 ۱ پیاز، خرد کرده
 ۴-۵ پر سیر، کوبیده
 ۳ پیمانه نخود سبز، پوست گرفته
 ۱ پیمانه گشنیز، ساطوری
 ۱ قاشق چ زنجبیل، ساییده
 ۲-۱ فلفل سبز تند، ساطوری
 ۱ لیمو
 روغن
 نمک و فلفل

۳-۲ قاشق روغن در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا به رنگ

طلایی در آید. سیر و زنجبیل را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و یک چرخ بدهید. گوشت و فلفل سبز را اضافه کنید، با کاردک چوبی گوشت را صاف کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. یک پیمانه آب اضافه کنید و به جوش بیاورید. در دیگچه را ببندید و گوشت را ۳۰-۳۵ دقیقه روی آتش ملایم بپزید. لیمو را آب بگیرید، نخودسبز و کشنیز و آب لیمو را اضافه کنید و هم بزنید. در دیگچه را ببندید و خورش را ۱۰-۱۵ دقیقه دیگر روی آتش کم بپزید.

◀ هنگام کشیدن، اگر گوشت روغن زیادی پس داده باشد، بهتر است روغن را خالی کنید.

◀ این قیمة با چلو ساده، دال، و ماست خورده می شود.

قیمة جنوبی

۵-۶ نفر



گوشت، خرد کرده	نیم کیلو
نخود، نیم کوب	۲ پیمانه
پیاز، ساطوری	۱
لیمو عمانی، سوراخ کرده	۳-۴
ادویه	۱ قاشق م
زرد چوبه	۱-۲ قاشق م
روغن	
نمک و فلفل	

▼ از کاشان به طرف جنوب در گذشته قیمة را نه با لپه بلکه با نخود خیسانده و پوست گرفته و بدون رب گوجه فرنگی درست می کردند. امروز به واسطه فراوان شدن لپه و هجوم رب گوجه فرنگی خورش قیمة شکل جدیدی پیدا کرده است، ولی هنوز هم در خانواده های قدیمی قیمة را به شکل قدیم درست می کنند. امتحان آن، دست کم برای خود مردم جنوب، بی ضرر است.

در بوشهر قیمة را پس از پختن گوشت و نخود با گوشت کوب می کوبند و چند قاشق گلاب هم به آن می زنند. این قیمة با چلو سفید یا با شکر پلو (← صفحه ۷۷۴) خورده می شود.

نخود نیم کوب را در سینی پیش بزنید تا پوست آن گرفته شود. (یا نخود درسته را از شب پیش در آب بخیسانید و صبح با فشار شست و انگشت اشاره پوست آن را بگیرید.) گوشت و نخود را در ۶ پیمانه آب و اندکی نمک و فلفل در دیگچه روی آتش تیز بار کنید. کف گوشت را بگیرید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت و نخود را ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم ۴-۵ قاشق روغن در یک تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا به رنگ طلایی در آید. زرد چوبه و ادویه را اضافه کنید و پس از یک چرخ بردارید و

تابه را در دیگچه خالی کنید. لیمورا در دیگ بیندازید و در دیگ را نیمه باز بگذارید تا آب گوشت به حدود یک پیمانه برسد. خورش را زیر و رو کنید و بگذارید روی آتش کم به روغن بنشیند.

«قیمه بوشهری: گوشت و نخود را پس از پختن کمی با گوشت کوب بکوبید، سپس یک استکان گلاب اضافه کنید.

قیمه کنگر



نیم کیلو گوشت، نخودی
 ۱ پیاز، ساطوری
 نیم کیلو کنگر، پاک کرده، خرد کرده
 ۱ قاشق چ زردچوبه
 روغن
 نمک و فلفل

۳-۴ قاشق روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و کنگر را ۷-۸ دقیقه در آن تفت بدهید، سپس با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.

پیاز را در دیگ بریزید و در روغن تفت بدهید تا اندکی رنگ بگیرد. (اگر روغن کم شد، اندکی اضافه کنید.) گوشت را روی پیاز بریزید و ۵-۶ دقیقه تفت بدهید. ۲ پیمانه آب اضافه کنید و به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم نمک و فلفل و زردچوبه و کنگر را اضافه کنید و در دیگ را نیم باز بگذارید. گاهی به دیگ سر بزنید، اگر لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید.





فصل پنجاه و هشتم: خورش‌های سبز

منظور از خورش‌های سبز خورش‌هایی است که یک پای ثابت آن‌ها را سبزی‌هایی مانند تره و جعفری و نعنا و گشنیز تشکیل می‌دهد. چاشنی این خورش‌ها معمولاً آب لیمو، آب نارنج، آب غوره، یا لیموی عمانی است. لیموی عمانی را معمولاً از نوع سیاه انتخاب می‌کنند، تا با رنگ تیره خورش تناسب داشته باشد.

قرمه سبزی (۱). (تهران)

۵-۶ نفر



نیم کیلو	ماهیچه گوسفند با قلم، خرد کرده
۱	پیاز، ساطوری
نیم کیلو	سبزی*، ساطوری
نیم پیمانه	لوبیا چشم بلبلی، خیسانده
۵-۶	لیمو عمانی، سوراخ کرده
	روغن
	نمک

* تره و جعفری به مقدار برابر، با کمی شنبلیله.

۲-۳ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و ۱۰-۱۲ دقیقه بچرخانید تا سرخ شود. لوبیا را با ۶ پیمانه آب اضافه کنید. به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید، و گوشت و لوبیا را ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم لیمورا با کمی نمک اضافه کنید. (لوبیای چشم بلبلی را، که زودپزتر است، بهتر است در پایان ساعت اول بریزید، یا جداگانه بپزید و اضافه کنید.)

۵-۶ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید، سبزی را در آن بریزید و با قاشق چوبی ۲۰-۲۵ دقیقه بچرخانید تا آب سبزی چیده شود و روغن آن رنگ سبز بگیرد. این سبزی را در

پایان ساعت اول روی گوشت بریزید و زیر و رو کنید. آتش را کم کنید و درِ دیگ را نیمه باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند.

« لوبیای چشم بلبلی روش قدیم است؛ اخیراً در تهران بیشتر لوبیای قرمز یا چیتی به کار می‌برند.
« هنگام کشیدن در هر بشقاب یک لیمو بگذارید، و هنگام خوردن لیمورا با قاشق فشار دهید.

قرمه سبزی (۲) • (فارس و خوزستان)



از روی دستور قرمه سبزی (۱) (← صفحه ۸۵۹). درست کنید سبزی این خورش مرکب است از تره، گشنیز، شوید، اسفناج یا برگ چغندر (یا نیم اندازه از هر دو)، شنبلیله و سیر سبز. مقدار شنبلیله و سیر حدود یک چهارم باقی سبزی هاست. در سال‌های اخیر غالباً یک اندازه جعفری هم به این ترکیب اضافه می‌شود.
« سبزی این خورش قدری کمتر از قرمه سبزی تهرانی سرخ می‌شود.

قرمه سبزی (۳) • (آذربایجان)



۵-۶ نفر

گوشت، خرد کرده	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
سبزی*، ساطوری درشت	نیم کیلو
لوبیا چشم بلبلی یا قرمز، خیسانده	نیم پیمانه
آب غوره	یک سوم پیمانه
روغن	
نمک و فلفل	

* تره، جعفری، گشنیز (به نسبت یک و یک چهارم و یک پنجم به ترتیب) و چند برگ اسفناج یا برگ چغندر (بسته به فصل) و ترخون.

۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. گوشت را اضافه کنید و تفت بدهید تا آب پس بدهد و سپس آب را جذب کند. یک پیمانه آب داغ بریزید و به جوش بیاورید، آتش را کم کنید و درِ دیگ را ببندید و گوشت را حدود ۳ ساعت بپزید. سر بزنید، هرگاه آب کم شده باشد کمی آب جوش اضافه کنید.

لوبیا را با ۲ پیمانه آب در یک دیگچه بار کنید و به جوش بیاورید. پس از یک جوش در آب کش خالی کنید و به دیگچه برگردانید. فوراً ۲ پیمانه آب سرد روی لوبیا بریزید تا پوست آن بترکد.

دیگچه را دوباره روی آتش ملایم بار کنید و ۲ ساعت بپزید.
در پایان ساعت دوم پخت گوشت لوبیا و سبزی را روی گوشت بریزید، نمک و فلفل بزنید و زیر و رو کنید. ۱۰ دقیقه پیش از برداشتن خورش آب غوره بزنید.
گاهی یک قاشق چای خوری نعنا خشک همراه آب غوره اضافه می شود.
لوبیای چشم بلبل آذربایجان با آنچه در تهران عرضه می شود تفاوت دارد، به این دلیل کدبانوهای آذربایجانی در تهران ترجیح می دهند قرمه سبزی را با لوبیای قرمز درست کنند، چنان که در خود تهران هم امروز بیشتر لوبیای قرمز به کار می رود.

مرغ ترش (گیلان)

۶-۷ نفر



۱ کیلو	سینه و ران مرغ، چند پاره
۱	پیاز، ساطوری
۱ بسته	سیر سبزه، ساطوری
۱ کیلو	سبزی*، ساطوری
۲	تخم مرغ
نیم پیمانه	لپه، خیسانده
۱ پیمانه	آب نارنج
	روغن
	نمک و فلفل

* جعفری، گشنیز، کمی شوید و کمی خالواش (به جای خالواش می توان نعنا یا پونه به کار برد).

۴-۵ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید. مرغ را در روغن تفت بدهید تا رویه آن طلایی شود، سپس با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.
پیاز را در روغن باقی مانده تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. سبزی و سیر را اضافه کنید و ۱۰-۱۲ دقیقه بپرخانید. آب نارنج را اضافه کنید، مرغ را به دیگ برگردانید، لپه را بریزید، اندکی نمک و فلفل بزنید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و مرغ را ۳۰-۳۵ دقیقه بپزید.
اکنون تخم مرغ را در پیاله بشکنید و آن را با اندکی نمک بزنید، سپس کم روی مرغ بریزید و هم بزنید. در دیگ را باز بگذارید و آتش را اندکی تیز کنید تا خورش چند جوش بزند و به روغن بنشیند.

مقدار آب نارنج را بر حسب ذائقه خود می توانید کم یا زیاد کنید؛ به جای آب نارنج می توان آب لیمو یا آب غوره به کار برد.

قرمهٔ آب غوره (ابرکوه)



گوشت خورشتی گوسفند، خرد کرده	نیم کیلو
پیاز، ورقه ورقه	۱
سبزی*، ساطوری	نیم کیلو
لپه، خیسانده	نیم پیمانه بیشتر
آب غوره	یک تا یک و نیم پیمانه
روغن	
زرد چوبه	
نمک و فلفل	

* برگ چغندر، اسفناج، تره و اندکی شنبلیله. هرگاه برگ چغندر نباشد اسفناج را دو برابر کنید.

۲-۳ قاشق روغن در دیگ بریزید، روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را تفت بدهید. گوشت را اضافه کنید و تفت بدهید تا رنگ آن برگردد و آب آن کار برود. سبزی را هم اضافه کنید و کمی تفت بدهید. اندکی زردچوبه و فلفل در این مخلوط بریزید و ۱-۲ دور بچرخانید. لپه را اضافه کنید و ۱-۲ دور بچرخانید.

۳ پیمانه آب به آن اضافه کنید. و خورش را روی آتش کم بجوشانید تا جابیفشد. سپس نمک و آب غوره را اضافه کنید و پس از چند دقیقه‌ای بردارید.

خورش باقلای سبز



گوشت، خرد کرده	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
باقلائی جوان، مقشّر	۴-۵ پیمانه
شوید، ساطوری	۳ پیمانه
زردچوبه یا زعفران	
روغن	
نمک و فلفل	

۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. اندکی زردچوبه یا زعفران (حل کرده در

اندکی آب داغ) را اضافه کنید و یک چرخ بدهید. ۳ پیمانه آب اضافه کنید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید، درِ دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید.

۲-۳ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و شوید را ۵-۶ دقیقه در آن تفت بدهید. باقلارا اضافه کنید و پس از ۳-۴ چرخ بردارید و کنار بگذارید.

در پایان ساعت دوم پخت گوشت شوید و باقلارا با کمی نمک و فلفل اضافه کنید و هم بزنید. در پایان پخت اگر خورش آب داشته باشد درِ دیگ را بردارید تا گوشت به روغن بنشیند.

خورش نعنا جعفری



از روی دستور قرمه سبزی (۱) (← صفحه ۸۵۹) درست کنید، جز این‌که سبزی آن را نعنا جعفری و چاشنی آن را آلوچه سبز یا چقاله بادام یا آبغوره می‌گیرید.

توش تره (گیلان)

۴-۵ نفر



۴-۵ تخم مرغ

۱ بسته درشت سیر، کوبیده

نیم کیلو سبزی*، ساطوری

۱-۲ قاشق برنج

نیم پیمانه آب نارنج

۱ قاشق چ زردچوبه

روغن

نمک و فلفل

* تره، جعفری، نعنا، کمی اسفناج و خالواش.

برنج را در ۶ پیمانه کمتر آب روی آتش ملایم حدود ۱ ساعت بپزید تا لعاب بدهد. سبزی را اضافه کنید و درِ دیگ را نیمه باز بگذارید تا آب کم شود. (در پایان پخت باید نزدیک ۱ پیمانه آب باقی بماند.)

۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و سیر کوبیده را در آن تفت بدهید. اندکی نمک بپاشید و سیر را بچرخانید تا کمی رنگ بگیرد، سپس با قاشق سوراخ‌دار نیمی از سیر سرخ شده را بردارید و روی سبزی و برنج بریزید، زردچوبه را اضافه کنید و یک چرخ بدهید، سپس تخم مرغ را در تابه بشکنید و روی آتش ملایم نیمرو کنید. وقتی که سفیده تخم مرغ پست اندکی نمک و فلفل بزنید.

تخم مرغ را با کاردک چوبی از کف تابه بتراشید، در دیگ بریزید و هم بزنید. آب نارنج را اضافه کنید. در دیگ را باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند.

« شیرین تره (گیلان): از روی دستور ترش تره (← صفحه ۸۶۳) درست کنید، جز این که چاشنی آب نارنج یا ترشی دیگری به آن نمی‌زنید.

شوید قرمه (گیلان)

۵-۶ نفر



نیم کیلو	گوشت، خرد کرده
۱	پیاز، ساطوری
نیم کیلو	شوید، ساطوری
نیم کیلو	گوچه سبز
۲-۱ قاشق	شکر
	روغن
	نمک و فلفل

گوچه سبز را در دو پیمانه آب بجوشانید، سپس از صافی بگذرانید تا پوست و هسته آن گرفته شود. شکر را به شیره گوچه بزنید.

۲-۳ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. ۳ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت پزید.

۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و شوید را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید تا آب آن چیده شود.

در پایان ساعت دوم پخت گوشت شوید را همراه با شیره گوچه به گوشت اضافه کنید، نمک و فلفل بزنید و در دیگ را نیم باز بگذارید تا خورش ریزجوش بزند و به روغن بنشیند.

« چاشنی این خورش را با آلوچه، آب لیمو و شکر، یا آب غوره و شکر هم می‌توان داد.

« این خورش را مانند بیشتر خورش‌های گیلانی با مرغ یا مرغابی هم می‌توان درست کرد. زمان پخت مرغ طبعاً کوتاه‌تر است.

خورش کنگر

۴-۵ نفر



نیم کیلو	گوشت، خرد کرده
۱	پیاز، ساطوری

نیم کیلو کنگر، تیغ گرفته، خرد کرده
 ۳-۴ پیمانه نعنا و جعفری، ساطوری
 ۵-۶ قاشق آب غوره
 روغن
 نمک و فلفل

۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. سپس ۳ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید.
 ۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و کنگر را ۵-۶ دقیقه در آن تفت بدهید، سپس نعنا و جعفری را اضافه کنید و ۸-۱۰ دقیقه دیگر بچرخانید. بردارید و کنار بگذارید.
 در پایان ساعت دوم پخت گوشت کنگر و سبزی سرخ کرده را همراه با آب غوره و اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و هم بزنید. در ۱۵ دقیقه آخر پخت در دیگ را باز بگذارید و اگر لازم باشد آتش را اندکی تیز کنید تا خورش به روغن بنشیند.

خورش چغاله بادام

۴-۵ نفر



نیم کیلو گوشت، خرد کرده
 ۱ پیاز، ساطوری
 ۳۰۰ گرم چغاله بادام، خلال کرده
 ۳-۴ پیمانه نعنا و جعفری، ساطوری
 ۲-۳ قاشق آب غوره
 روغن
 نمک و فلفل

۲-۳ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. چغاله را اضافه کنید و ۳-۴ چرخ بدهید. ۳ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید.
 ۳-۴ قاشق روغن در یک تابه روی آتش ملایم داغ کنید و نعنا و جعفری را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید تا روغن رنگ سبز بگیرد. بردارید و کنار بگذارید.
 در پایان ساعت دوم پخت گوشت سبزی سرخ کرده را همراه با آب غوره و اندکی نمک و فلفل

اضافه کنید و هم بزنید. در ۱۵ دقیقه آخر درِ دیگ را باز بگذارید و اگر لازم باشد آتش را اندکی بیشتر کنید تا خورش به روغن بنشیند.

از آنجا که چغاله مقداری ترشی دارد، پیش از اضافه کردن آب غوره خورش را بچشید و آب غوره را برحسب ذوق خود به خورش بزنید.

« خورش اخکوک (مشهد): به جای چغاله بادام چغاله زردآلو (اخکوک) به کار برید.

خورش گوجه سبز



نیم کیلو	گوشت، خرد کرده
۱	پیاز، ساطوری
نیم کیلو	گوجه سبز
۳-۴ پیمانه	نعنا و جعفری، ساطوری
	روغن
	نمک و فلفل

از روی دستور خورش چغاله بادام (← صفحه ۸۶۵) درست کنید، جز این که به جای چغاله گوجه سبز به کار می‌برید، و آن را در نیم ساعت آخر پخت گوشت اضافه می‌کنید. این خورش باید تنگ آب و روغن دار باشد.

خورش ریواس



۴-۵ نفر

نیم کیلو	گوشت، خرد کرده
۱	پیاز، ساطوری
نیم کیلو	ریواس، پوست گرفته، خرد کرده
۳-۴ پیمانه	نعنا و جعفری، ساطوری
	روغن
	نمک و فلفل

این خورش را از روی دستور خورش کنگر (← صفحه ۸۶۴) درست کنید، جز این که به جای کنگر ریواس به کار می‌برید. از آنجا که ریواس به اندازه کافی ترشی دارد، چاشنی آب غوره یا آب لیمو لازم نیست؛ با این حال کسانی که خورش ترش مزه دوست دارند کمی چاشنی هم به این خورش می‌زنند.

ریواس را باید در ۱۵ دقیقه آخر پخت گوشت اضافه کرد، وگرنه وامی‌رود و شکل خود را از دست می‌دهد.

خورش آلو اسفناج

۴-۵ نفر



گوشت، خرد کرده	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
اسفناج، خرد کرده	۱ کیلو
آلو خشک، خیسانده، هسته گرفته	۲۵۰ گرم
زردچوبه یا زعفران، ساییده	
روغن	
نمک و فلفل	

۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. ۳ پیمانه آب اضافه کنید و به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم نمک و فلفل و اندکی زردچوبه (یا زعفران حل کرده در کمی آب داغ) بزنید.

۳-۴ قاشق روغن در یک تابه جادار داغ کنید و اسفناج را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید تا آب آن چیده شود. بردارید و کنار بگذارید.

در پایان پخت گوشت در دیگ را باز بگذارید و آتش را کمی تیز کنید تا گوشت به روغن بنشیند. آنگاه اسفناج و آلو را بریزید و زیر و رو کنید. در دیگ را ببندید و ۱۰-۱۵ دقیقه دیگر روی آتش کم بپزید.

گوشت این خورش را غالباً ماهیچه با قلم می‌گیرند؛ در این صورت وزن استخوان را باید به حساب آورد.

خورش آلو گشنیز (جنوب ایران)

۴-۵ نفر



گوشت، خرد کرده	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
سیر، کوبیده	۳-۴ پر
گشنیز، ساطوری	۱ کیلو
سیب زمینی، پوست گرفته، گردویی	۳-۲

- ۲-۱ قاشق گرد لیمو
 ۱ قاشق چ قلفل قرمز، ساییده
 ۱ قاشق چ زرد چوبه
 روغن
 نمک

▼ در این خورش منظور از آلو سیب زمینی است، چون مردم جنوب تا یکی دو نسل پیش سیب زمینی را، که از هندوستان آمده بود، مانند هندی‌ها «آلو» و گاهی «آلو زمینی» می‌نامیدند.

۳-۴ قاشق روغن دردیگ روی آتش ملایم داغ کنید. پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. سیرو زرد چوبه و قلفل قرمز را اضافه کنید و یک چرخ بدهید. گوشت را اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه بچرخانید. ۳ پیمانه آب با کمی نمک اضافه کنید و به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید تا نرم شود. هرگاه لازم باشد، کمی آب جوش اضافه کنید.

۳-۴ قاشق روغن در یک تابه جادار داغ کنید و گشنیز را ۵-۶ دقیقه در آن تفت بدهید تا آب آن چیده شود. بردارید و کنار بگذارید.

۴۵ دقیقه پیش از پایان پخت گوشت گشنیز را با سیب زمینی و گرد لیمو اضافه کنید و زیر و رو کنید. بپزید تا سیب زمینی نرم شود. سپس در دیگ را باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند. ◀ برای چاشنی این خورش آب غوره هم توصیه می‌شود.

خورش کرفس



۵-۶ نفر

- نیم کیلو گوشت، خرد کرده
 ۱ پیاز، ساطوری
 ۱ بته کرفس، خرد کرده
 ۳-۴ پیمانه نعنا و جعفری، ساطوری
 ۵-۶ قاشق آب غوره
 زرد چوبه یا زعفران، ساییده
 روغن
 نمک و قلفل

۲-۳ قاشق روغن دردیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ

بگیرد. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بپرخانید. ۳ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم نمک و فلفل و اندکی زرد چوبه (یا زعفران حل شده در اندکی آب داغ) بزنید.

۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و کرفس را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید، سپس با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید. نعنا و جعفری را در روغن باقی مانده تفت بدهید تا روغن سبزرنگ شود. (اگر لازم باشد کمی روغن اضافه کنید.)

در پایان ساعت دوم پخت گوشت کرفس و سبزی را همراه با آب غوره اضافه کنید و خورش را زیر و رو کنید. در ۱۵ دقیقه پایان پخت در دیگ را نیمه باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند. به جای آب غوره می توان آب لیموی تازه به کار برد.

«قیمه کرفس: از روی دستور خورش کرفس (← بالا) درست کنید، جز این که نعنا و جعفری و آب غوره را حذف می کنید و هنگام تفت دادن گوشت ۲-۳ قاشق رب گوجه فرنگی یا چند گوجه فرنگی خرد کرده اضافه می کنید.

قلیه ماهی (جنوب ایران)



۵-۶ نفر

نیم کیلو	فیله ماهی
۱	پیاز، ساطوری
۱ بسته	سیر، کوبیده
نیم کیلو	سبزی* ساطوری
نیم پیمانه	شیره تمر هندی (← ۲۰۴)
۲ قاشق	آرد
۱ قاشق	زرد چوبه
۱-۲ قاشق	فلفل قرمز، ساییده
	روغن
	نمک و فلفل
* گشنیز و شنبلیله، به نسبت چهار و یک.	

▼ **قلیه ماهی** معروف ترین خورش بندرهای خلیج فارس و آبادان و خرمشهر است. قلیه تنگ آب را با چلو ساده می خورند و قلیه پُر آب را ترید می کنند. شکل دیگر خوردن این خورش «تکه زدن» است، به این صورت که یک تکه نان را لفاف کمی ماهی می کنند و آن را قاشق وار در آب خورش می زنند و در دهان می گذارند. پیاز سفید هم معمولاً با ترید و تکه قلیه همراه است. برای قلیه ماهی سنگسر، راشگو، سرخو، سبیتی، هامور، زمین کن، و سوکیلا مناسب است؛ حلوی

سیاه هم کارساز است. از میان ماهی‌های شمال فقط *آزون برون* در قلیه نتیجه کمابیش رضایت بخش داده است. نگارنده فیلۀ سنگسر را توصیه می‌کند.

فیلۀ ماهی را به اندازه قوطی کبریت یا درشت‌تر ببرید، نمک بپاشید و نیم ساعت بخوابانید، سپس آب بکشید و آماده در یخچال نگه دارید.

۶-۷ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا رنگ بگیرد. آرد را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. سیر و فلفل و زرد چوبه را با کمی نمک اضافه کنید و ۲-۳ چرخ دیگر بدهید. سبزی را اضافه کنید و بچرخانید تا آب آن چیده شود (سبزی نباید زیاد سرخ شود). ۳ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید. تکه‌های ماهی را یکی یکی اضافه کنید تا آب خورش از جوش نیفتد. شیرۀ تمر را اضافه کنید. آتش را کم کنید و ماهی را ۳۰-۴۰ دقیقه بپزید. نمک و فلفل را اندازه کنید. هنگام کشیدن تکه‌های ماهی را در یک ظرف و آب خورش را در ظرف دیگری بکشید.

◀ در فصل سیر تازه یک بته سیر سبز ساطوری اضافه کنید و سیر خشک را حذف کنید.

◀ در بعضی از شهرهای جنوب، از جمله خرمشهر، چند لیموی عمانی سوراخ شده هم در قلیه می‌اندازند. همچنین ماهی را با پیاز داغ در روغن تفت می‌دهند و سپس آب را اضافه می‌کنند.

◀ مقدار فلفل و ترشی (تمر هندی) خورش را می‌توانید بر حسب ذائقه خود کم یا زیاد کنید.

◀ قلیه تریدی را معمولاً روغن دارتر می‌گیرند.

سیر قلیه (گیلان)

۴-۵ نفر



- | | |
|------------|-----------------|
| ۱ | مرغ، پاک کرده |
| ۱-۲ قاشق | لپه، خیسانده |
| نیم کیلو | سیر سبز، ساطوری |
| ۲ | تخم مرغ |
| نیم پیمانه | آب نارنج |
| | روغن |
| | نمک و فلفل |

▼ این خورش در گیلان معمولاً با مرغابی یا قرقاول درست می‌شود، یا می‌شده است؛ در غیاب آن پرندگان، مرغ هم می‌توان به کار برد. مرغ را می‌توان درسته یا چند پاره پخت.

مرغ را با لپه در ۳ پیمانه آب روی آتش تیز بار کنید. کف مرغ را بگیرید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۳۰ دقیقه بپزید.

۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و سیر را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید تا آب آن چیده شود. تابه را در دیگ مرغ خالی کنید، آب نارنج و نمک بزنید و بگردانید؛ در دیگ را نیمه باز بگذارید تا ریزجوش بزند به طوری که آب مرغ تمام شود. ۱۰-۱۲ دقیقه پیش از کشیدن، تخم مرغ را در کاسه بشکنید، با اندکی نمک و فلفل بزنید، کم‌کم روی خورش بریزید و هم بزنید.

خورش کوفته ریزه و اسفناج



۵-۶ نفر

گوشت، چرخ کرده	نیم کیلو
پیاز کوچک، رنده شده	۱
لپه، خیسانده	نیم پیمانه
اسفناج، ساطوری	۱ کیلو
آب غوره	نیم پیمانه
آرد برنج	۲-۳ قاشق
روغن	
نمک و فلفل	

▼ این از خورش‌های قدیمی است که امروز فراموش شده است. اسم قدیمی این خورش ساق بوده، که به معنای اسفناج است. دستور این خورش به همین نام در کتاب ریشار خان مؤدب‌الملک به یادگار مانده است. در این کوفته به جای آرد برنج آرد گندم می‌توان به کار برد.

لپه را با ۲ پیمانه آب و اندکی نمک در دیگچه روی آتش ملایم بار بگذارید و نیم ساعت بپزید تا نرم شود و آب آن کار برود.

گوشت را با پیاز و اندکی نمک و فلفل در بادیه چنگ بزنید و در میان دو کف دست به صورت کوفته ریزه (به اندازه گردو، کوچک ترک) در آورید. سپس کوفته ریزه را در آرد برنج بغلتانید و در سینی کنار بگذارید.

۵-۶ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و کوفته ریزه را ۴-۵ دقیقه در آن تفت بدهید تا طلایی شود. سپس اسفناج را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه با قاشق چوبی بچرخانید. آرد برنج را در آب غوره حل کنید و با ۲ پیمانه آب روی کوفته ریزه بریزید و هم بزنید تا به جوش بیاید. لپه را هم اضافه کنید، در دیگ را ببندید و نیم ساعت روی آتش کم بپزید تا خورش لعاب بدهد؛ سپس در دیگ را بردارید تا خورش به روغن بنشیند. نمک خورش را اندازه کنید و بردارید. ◀ با چلو ساده یا کته سر سفره ببرید.

خورش نخود سبز و شوید (ترکیه)



۵-۶ نفر

گوشت گوسفند، خرد کرده	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
نخود سبز، پوست گرفته	نیم کیلو
شوید، ساطوری	۲ پیمانه
شکر	۱ قاشق م
روغن	
نمک و فلفل	

۴-۵ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و تفت بدهید تا سرخ شود، سپس ۲ پیمانه آب جوش اضافه کنید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید.

در پایان ساعت دوم نخود سبز و شوید و شکر را اضافه کنید، نمک و فلفل بزنید و خورش را زیر و رو کنید. اگر لازم باشد کمی آب جوش بریزید. سپس در دیگ را نیمه باز بگذارید تا آب گوشت به حدود یک پیمانه برسد.

گوشت و اسفناج (غنا)



۴-۵ نفر

گوشت گوساله، خرد کرده	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۴-۵
اسفناج، خرد کرده	۱ کیلو
فلفل دلمه‌ای، تخم گرفته، خرد کرده	۱
گوچه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده	۳-۴
فلفل قرمز تازه، ساطوری	۱-۲
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق م
شکر	۱ قاشق م
روغن	
نمک و فلفل	

▼ این خورش علاوه بر غنا در نیجریه و سایر سرزمین‌های آفریقای غربی هم مرسوم است؛ در آنجا چند سبزی محلی هم در خورش می‌ریزند که گشنیز و تره و پیازچه را می‌توان جانشین آن‌ها کرد.

۵-۶ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و گوشت و پیاز و فلفل دلمه‌ای و فلفل قرمز تازه را ۵-۶ دقیقه در آن تفت بدهید؛ سپس زنجبیل، گوجه فرنگی و شکر را با اندکی نمک و فلفل و ۳-۴ پیمانه آب اضافه کنید و هم بزنید، به جوش بیاورید، در دیگ را ببندید، آتش را کم کنید و ۳ ساعت بپزید. سر بزنید، اگر لازم شد اندکی آب جوش اضافه کنید. در پایان پخت خورش باید به روغن بنشیند. نیم ساعت پیش از پایان پخت اسفناج را بریزید و زیر و رو کنید.

« با چلو ساده و نان سرسره بگذارید.

« به این خورش هر قدر میل دارید فلفل قرمز تازه اضافه کنید.

خورش گل کلم

۴-۵ نفر



نیم کیلو	ماهیچه، خرد کرده
۱	پیاز، ساطوری
نیم کیلو	گل کلم، گل گل
نیم کیلو	نعنا و جعفری، ساطوری
نیم پیمانه	آب غوره
	روغن
	نمک و فلفل

۲-۳ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. ۳ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید.

۳-۴ قاشق روغن در یک تابه روی آتش ملایم داغ کنید و نعنا و جعفری را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید تا روغن سبز رنگ شود. بردارید و کنار بگذارید.

در پایان ساعت دوم پخت گوشت سبزی را همراه با آب غوره و اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و هم بزنید. نیم ساعت پیش از پایان پخت گل کلم را اضافه کنید. چند دقیقه پیش از برداشتن در دیگ را باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند.





فصل پنجاه و نهم: فسنجان

فسنجان یا به اصطلاح قدیم تر فُسوجن، یک خورش بیشتر نیست، ولی به واسطهٔ مواد گوناگونی که در آن به کار می‌رود می‌تواند اشکال بسیار متنوعی داشته باشد. شکل مرسوم و متداول در تهران امروز را ما فسنجان رسمی می‌نامیم و اشکال دیگر را — که به واسطهٔ نوع مواد تفاوت می‌کنند — در زیر این فسنجان و با مراجعه به آن می‌آوریم.

فسنجان رسمی



۶-۷ نفر

- | | |
|------------|--------------------------|
| ۱ کیلو | سینه و ران مرغ، چند پاره |
| نیم کیلو | مغز گردو، ساییده |
| ۱ | پیاز، رندیده |
| ۳-۲ پیمانه | رب انار |
| ۳-۲ قاشق | شکر |
| | زعفران، ساییده |
| | روغن |
| | نمک |

۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و مرغ را در آن تفت بدهید تا رویهٔ آن طلایی شود. با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.
پیاز را در روغن باقی‌مانده بریزید و تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. مغز گردو را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید تا بوی خامی آن گرفته شود. رب انار و شکر و اندکی زعفران حل کرده در آب داغ را اضافه کنید. اندکی نمک بزنید. (فسنجان را به جهت چاشنی شیرین باید کم نمک گرفت). پس از آن که مایهٔ فسنجان به جوش آمد شیرینی و ترشی و نمک آن را اندازه کنید، در دیگ را ببندید و بگذارید دست کم ۳۰ دقیقه ریزجوش بزند. سپس تکه‌های مرغ سرخ کرده را در مایه

بگذارید و آتش را لحظه‌ای تیز کنید تا مایه باز به جوش بیاید؛ آنگاه آتش را کم کنید و دردیگ را ببندید. پس از ۳۰-۴۰ دقیقه خورش آماده است.

در جریان پخت، گاهی به خورش سر بزنید و اگر لازم باشد اندکی آب سرد به آن اضافه کنید. کف دیگ را با کاردک چوبی بتراشید تا ته نگیرد. در پایان پخت، مایه فسنجان باید غلیظ باشد. اگر آب دار بود در دیگ را باز بگذارید و چند لحظه آتش را اندکی تیز کنید، سپس آتش را بسیار کم کنید تا خورش به روغن بنشیند.

« در این فسنجان، و در همه فسنجان‌هایی که در زیر می‌آید، به جای آب انار می‌توان رب انار، رب نارنج، آلوبخارای پخته و صاف کرده، لواشک آلو یا آلوچه حل کرده در آب داغ، یا آب لیمو و شکر به کار برد. ترشی و شیرینی چاشنی را بر حسب ذائقه با افزایش و کاهش ماده ترش و شکر باید اندازه کرد.

« گاهی برای سفت کردن مایه فسنجان کمی گرد نان به آن اضافه می‌کنند؛ هر چند نگارنده این کار را توصیه نمی‌کند.

فسنجان گوشت



این فسنجان را از روی دستور فسنجان رسمی (← صفحه ۸۷۴) درست کنید، جز این که به جای مرغ گوشت خورشتی گوسفند به کار می‌برید، و لازم نیست گوشت را پس از تفت دادن از دیگ بیرون بیاورید. مدت پخت فسنجان گوشت ۳ ساعت یا بیشتر خواهد بود.

فسنجان کوفته ریزه



این فسنجان را از روی دستور فسنجان رسمی (← صفحه ۸۷۴) درست کنید، جز این که به جای مرغ گوشت چرخ کرده را با کمی پیاز رنده‌ده، کوفته ریزه یا سرگنجه‌کی می‌کنید و در مایه فسنجان می‌اندازید. مدت پخت فسنجان کوفته ریزه حدود ۱ ساعت خواهد بود.

فسنجان کدو حلوایی



تفاوت این فسنجان با سایر اشکال فسنجان در مایه آن است، به این معنی که به مایه این فسنجان نصف وزن مغز گردو کدو حلوایی چرخ کرده — یا ساطوری — اضافه می‌شود. کدو حلوایی پس از پخته شدن با مغز گردو مخلوط می‌شود و مشکل بتوان آن را تشخیص داد، جز این که تیزی مغز گردو را می‌گیرد و مایه فسنجان را سبک‌تر می‌کند. برای این منظور، کدو حلوایی را می‌توان به مایه همه انواع فسنجان اضافه کرد. یک گرد دارچین هم روی کدو بپاشید.

◀ فسنجان لبو: به جای کدو حلوائی لبوی رندیده اضافه کنید.
 ◀ فسنجان آلوبخارا: از روی دستور فسنجان کدو حلوائی (← صفحه ۸۷۵) درست کنید، جز این که به جای کدو حلوائی آلوبخارای خیسانده و هسته گرفته اضافه می‌کنید.

فسنجان بادام



فسنجان بادام از فسنجان گردو ملایم‌تر است و در گذشته بیشتر از آن معمول بوده است. این فسنجان را از روی دستور فسنجان رسمی (← صفحه ۸۷۴) درست کنید، جز این که به جای مغز گردو مغز بادام مقشّر ساییده به کار می‌برید.
 ◀ (برای مقشّر کردن بادام نگاه کنید به صفحه ۱۵۳۶.)

فسنجان پسته



فسنجان پسته هم مانند فسنجان بادام ملایم است، یعنی تیزی خاص مغز گردو را ندارد. این فسنجان را از روی دستور فسنجان رسمی (← صفحه ۸۷۴) درست کنید، جز این که به جای مغز گردو مغز پسته به کار می‌برید.
 ◀ مغز پسته ریز از پسته درشت ارزان‌تر است، و از آنجا که کمتر خورنده‌ای می‌تواند ریزی و درشتی مغز پسته کوبیده را تشخیص دهد، توصیه نگارنده این است که از این ناتوانی حداکثر استفاده را بکنید.

فسنجان فندق



فسنجان فندق هم مانند فسنجان بادام و پسته ملایم است. این فسنجان را از روی دستور فسنجان رسمی (← صفحه ۸۷۴) درست کنید، جز این که به جای مغز گردو مغز فندق به کار می‌برید.
 ◀ مغز فندق برای فسنجان باید دوپوست کرده باشد (یعنی پوست دوم آن هم گرفته شده باشد). فندق دوپوست کرده را از آجیل فروشی می‌توان خرید. این مغز ممکن است اندکی نمک داشته باشد؛ این را هنگام اندازه کردن نمک خورش باید در نظر داشته باشید.

فسنجان رشتی



۵-۶ نفر

۱ مرغابی، یا ۵ خودکا، پاک کرده
 ۷۵۰ گرم مغز گردو، ساییده

۱ پیمانه رب ترشه انار نمک

▼ مردم گیلان فسنجان مجلسی را نه با مرغ بلکه با مرغابی یا خودکا درست می‌کنند. (خودکا نوعی مرغابی وحشی بسیار کوچک است، که هر ۴-۵ تایی آن را به جای یک مرغابی می‌توان به کار برد.) پرنده معمولاً درسته پخته می‌شود و به همین صورت سر سفره می‌آید. همچنین، رب انار گیلان از انار جنگلی یا «ترشه انار» است، که فسنجان را ترش مزه می‌کند و به رنگ تقریباً سیاه درمی‌آورد. گیلانی‌ها فسنجان را با همین مزه و رنگ می‌پسندند، و هرگاه رنگ فسنجان به اندازه کافی تیره نباشد یک قطعه آهن داغ - معمولاً نعل اسب - را لحظه‌ای در خورش می‌اندازند. ترکیب اکسید آهن با تانن (ماده گس) موجود در گردو و رب انار رنگ سیاه می‌دهد و خورش را تیره رنگ می‌کند.

مغز گردو را با ۴-۵ پیمانه آب دردیگ جاداری بریزید و با مرغابی یا خودکا روی آتش ملایم بگذارید تا مرغابی بپزد - حدود ۲ ساعت. سپس رب انار را با کمی نمک اضافه کنید و ۳۰ دقیقه دیگر خورش را روی آتش بسیار کم بپزید؛ دردیگ را کمی باز بگذارید.
« گاهی به اندازه یک قاشق مرباخوری گلپر ساییده هم به این فسنجان اضافه می‌کنند.

فسنجان ماهی (گیلان)

۴-۵ نفر



نیم کیلو
فیله ماهی سفید، خرد کرده
۳۰۰ گرم
مغز گردو، ساییده
نیم پیمانه
رب ترشه انار
روغن
نمک

▼ این فسنجان شاید برای مردم غیرگیلانی قدری غریب باشد، ولی در واقع خورش بسیار خوش مزه‌ای است و نگارنده آشنا شدن با آن را به غیرگیلانی‌ها توصیه می‌کند.

مغز گردو را از روی دستور فسنجان رشتی (- صفحه ۸۷۶) با ۳-۴ لیوان آب و رب انار و کمی نمک روی آتش ملایم بار کنید و بپزید تا بوی خامی آن برود و به روغن بشینند.
۴-۵ قاشق روغن در یک تابه روی آتش ملایم داغ کنید. تکه‌های ماهی را در روغن بگذارید و ۲-۳ بار این رو آن رو کنید تا سرخ شود. پس از آن که مایه فسنجان به روغن نشست، ماهی را در آن بگذارید و پس از ۵-۶ دقیقه بردارید.

فسنجان ماست



از روی دستور فسنجان رسمی (← صفحه ۸۷۴) درست کنید، جز این که به جای رب انار یک پیمانه ماست چکیده به کار می‌برید. به این فسنجان باید کم کم آن قدر آب اضافه کنید تا مایه آن به اندازه دل خواه شل شود. زعفران آن هم باید به اندازه‌ای باشد که مایه را به رنگ زرد قوی درآورد.

« در مایه فسنجان ماست انواع مواد فسنجان‌های این فصل را می‌توان به کار برد.
« همچنین، مایه فسنجان ماست را می‌توان با مغز گردو، بادام، پسته، یا مخلوطی از این‌ها درست کرد. نگارنده مغز بادام را توصیه می‌کند.

فسنجان بادنجان



فسنجان بادنجان را از روی دستور فسنجان رسمی (← صفحه ۸۷۴) درست کنید، جز این که به جای مرغ ۲-۳ دانه بادنجان سرخ کرده در آن به کار می‌برید. بادنجان را در ۱۰-۱۵ دقیقه آخر پخت مایه فسنجان در خورش می‌گذارید.

فسنجان به



از روی دستور فسنجان رسمی (← صفحه ۸۷۴) درست کنید، جز این که به جای مرغ ۲ دانه به پوست گرفته ورقه ورقه را در ۴-۵ قاشق روغن سرخ می‌کنید و در ۵ دقیقه آخر پخت مایه فسنجان در خورش می‌گذارید.

فسنجان هویج



این فسنجان را از روی دستور فسنجان رسمی (← صفحه ۸۷۴) درست کنید، جز این که ۵-۶ دانه هویج را پوست می‌گیرید و حلقه حلقه می‌کنید، یا به اندازه ۲ بند انگشت کوچک و به همان باریکی می‌برید، سپس در ۳-۴ قاشق روغن سرخ می‌کنید و هنگام کشیدن در مایه فسنجان می‌گذارید.

انار آویج (گیلان)

۵-۶ نفر

نیم کیلو گوشت، چرخ کرده

۱ پیاز، رنده شده



- ۴-۵ پیمانه مغز گردو، ساییده
 ۵-۶ پیمانه سبزی*، ساطوری
 ۱ پیمانه رب انار
 ۱-۲ قاشق چ زردچوبه
 روغن
 نمک و فلفل

* تره، جعفری، گشنیز، نعنا، کمی خالواش و چوچاق.

▼ انار آویج که گاهی سنگه خورش هم نامیده می شود در واقع نوعی فسنجان سبزی دار است که معمولاً با کوفته ریزه گوشت گوساله درست می شود. البته گوشت گوسفند به صورت خورشتی یا مرغ هم در این خورش می توان به کار برد.

پیاز را با زردچوبه و اندکی نمک و فلفل به گوشت بزنید، گوشت را به صورت کوفته ریزه در آورید و کنار بگذارید. (می توان کوفته ریزه را در آرد غلتاند.) مغز گردو ساییده را با کمی نمک و اندکی زردچوبه در نیم لیتر آب روی آتش ملایم ۱ ساعت بپزید تا بوی خامی گردو گرفته شود و به روغن بنشیند. گاهی با قاشق چوبی هم بزنید که ته نگیرد.

۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و سبزی را در آن تفت بدهید تا آب آن چیده شود. سبزی سرخ کرده را با رب انار روی گردو بریزید و هم بزنید.

تابه را آب بکشید، ۲-۳ قاشق دیگر روغن در آن بریزید و روی آتش ملایم داغ کنید. کوفته ریزه را ۴-۵ دقیقه در روغن داغ بغلتانید و به دیگ گردو و سبزی اضافه کنید. (کوفته ریزه را سرخ نکرده هم می توان در دیگ انداخت؛ در این صورت آتش را کمی تیز کنید و کوفته ریزه را دانه دانه در دیگ بیندازید، چون اگر دیگ از جوش بیفتد ممکن است کوفته وا برود.) آتش را کم کنید و در دیگ را نیمه باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند.

◀ اگر رب انار به اندازه کافی ترش نباشد، چند قاشق آب غوره یا آب نارنج اضافه کنید.

◀ به جای رب انار می توان حدود یک لیتر آب انار به کار برد؛ در این صورت آب را حذف کنید و مغز گردو را در دیگ در باز بپزید تا غلظت لازم به دست آید.

مرغ چوکس

۶-۸ پیش دستی

- ۱ مرغ، پاک کرده
 ۱ پیاز، چارقال
 ۱ پیاز، رندیده



نیم کیلو مغز گردو، ساییده
 ۲-۳ پر سیر
 ۱ هویج
 ۳ قاشق گرد نان
 ۱-۲ گردو کره، آب کرده
 فلفل قرمز، ساییده
 نمک و فلفل

▼ چرکس‌ها قوم ترک‌زبانی هستند که در دره‌های شمال غربی کوه‌های قفقاز و ساحل دریای سیاه زندگی می‌کنند. این خوراک آن‌ها که احتمالاً با فسنجان ایرانی نسبتی دارد در ترکیه جزو میزها به شمار می‌رود.

مرغ را با ۳ پیمانه آب و هویج و پیاز چارقاچ و سیر و اندکی نمک و فلفل روی آتش ملایم بار بگذارید و ۳۰-۳۵ دقیقه بپزید. بردارید و بگذارید در آب خودش خنک شود. سپس پوست و استخوان آن را بگیرید و گوشتش را خرد کنید. آب مرغ را نگه دارید. گرد نان و مغز گردو و پیاز رنده‌شده را با ۳-۴ قاشق آب مرغ خمیر کنید. از آب مرغ کم‌کم به این مایه بزنید تا سس غلیظی به دست آید. مرغ خرد شده را در سس پریزید، زیر و رو کنید و در ظرف اردور بکشید. کره را روی مغز گردو بدهید و یک گرد فلفل قرمز بپاشید. ◀ با چند شاخه گشنیز یا جعفری آرایش کنید.





فصل شصتم: خورش‌های صفوی

در دورساله آشپزی که از دوره صفوی به جا مانده و با عنوان آشپزی دوره صفوی به کوشش دوست ارجمند نگارنده استاد ایرج افشار چاپ شده است (انتشارات سروش، تهران ۱۳۶۰)، دستور غذاهای فراوانی آمده است که، به سبب کهنگی و آشفتگی زبان نویسندگان رساله‌ها، که آشپز دربار شاه اسماعیل اول و شاه عباس اول بوده‌اند، در نگاه اول چندان روشن به نظر نمی‌آید، ولی با کمی تأمل و تجربه مضمون عملی آن‌ها را می‌توان استنباط کرد. دستور چند خورش زیر یا به اصطلاح نویسندگان رساله «صفت قلیه‌ها» را نگارنده به همین ترتیب بازسازی کرده است. در زمان صفویه تا مدت‌ها بعد خورش را به طور کلی قلیه می‌نامیده‌اند. قلیه در اصل به معنای سرخ کرده و توسعاً به معنای پخته است. این اصطلاح هنوز هم در جنوب ایران شنیده می‌شود و قلیه ماهی نمونه آن است. منظور از حبشی و زنگی نامیدن دو خورشی که خواهد آمد اشاره به رنگ تیره آن‌هاست، نه این که آن‌ها را از مردم حبشه و زنگبار آموخته باشند. این دو «قلیه» در واقع شکل قدیم‌تر همان خورشی است که در دوره قاجار فسوجن نامیده شد و امروز فسنجان نام دارد.

◀ یادآوری این نکته لازم است که در زمان صفوی به جای کره دنبه آب کرده مصرف می‌کرده‌اند.

بریان گوسفند

۱۴-۱۲ نفر



- | | |
|----------|------------------------------|
| ۳ کیلو | شانه یا ران گوسفند، یک پارچه |
| ۲ | پیاز، چارقاق |
| ۲-۱ قلم | دارچین |
| ۱ قاشق چ | زعفران، ساییده |
| ۳-۲ گردو | کره |
| | نمک و فلفل |

▼ در دوره دودمان صفوی البته گوشت را در تنور بریان می‌کرده‌اند؛ امروز که دیگرتنوری در

خانه‌ها پیدا نمی‌شود جای نگرانی نیست، زیرا که فرگاز عیناً همان کار را انجام می‌دهد، شاید هم بهتر.

در دیگی که گنجایش گوشت را داشته باشد آب بریزید (آن قدر که روی گوشت را بگیرد) و روی آتش تیز به جوش بیاورید. گوشت را در آب جوش بگذارید و کف آن را بگیرید، سپس دارچین و پیاز را با کمی نمک و فلفل اضافه کنید. آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۲ ساعت بپزید. (منظور این است که گوشت تا حدی پخته باشد ولی از استخوان جدا نشود).
 فر را روی ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد داغ کنید و گوشت را از آب بیرون بیاورید. (آب گوشت را برای مصرف دیگری نگه دارید).

زعفران را در ۳-۴ قاشق آب داغ حل کنید و روی گوشت بمالید. کره را آب کنید و روی گوشت بدهید. گوشت را در سینی فر بگذارید و ۱ ساعت دیگر در طبقه وسط فر بپزید. یک کاسه آب داغ در طبقه پایین فر بگذارید. از آب و روغنی که در سینی فر جمع می‌شود چند بار روی گوشت بدهید. این گوشت را پاره پاره کنید و لای پلو یا چلو سفید و زعفرانی بگذارید.

نویسنده رساله آشپزی دوره صفوی در این خصوص می‌نویسد که باید کره گاو لای پلو بگذارند و سپس «از جای‌های خوب بریان در روی پلو نهند و یک کفگیر پلو نیز در بالای بریان نهند».

چالقمه



۴-۵ نفر

گوشت، چرخ کرده	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
ادویه	۱ قاشق م
دارچین، ساییده	۱ قاشق م
گل گلاب، ساییده	۱ قاشق چ
گرد شکر	
آرد	
لیمو	
نمک و فلفل	

گوشت و لواش چالقمه را از روی دستور بورک (← صفحه ۱۱۴۳) آماده کنید، جز این که هر چانه را چند بار پهن می‌کنید و باز چانه می‌گیرید و پهن می‌کنید؛ سپس مایه گوشت را ۶ قسمت می‌کنید و ۱ قسمت روی هر لواش می‌ریزید و لبه‌های لواش را مانند بقچه روی مایه گوشت برمی‌گردانید و به هم می‌چسبانید، سینی فر را چرب می‌کنید، چالقمه‌ها را در آن می‌چینید، روی آن‌ها

را با قلم مو کره آب کرده می مالید و از روی دستور بورک در فر می گذارید تا بریان شود. پس از در آوردن سینی از فر روی چاقمه گرد شکر و دارچین و گل گلاب ساییده می پاشید و داغ سر سفره می برید.

مُطَنَجَن گوشت گوسفند



۶-۷ نفر

گوشت گوسفند، گردویی	۱ کیلو
پیاز، حلقه حلقه	۳-۴
سیر، کوبیده	۴-۵ پر
ماست، چکیده	نیم پیما
سرکه انگور	نیم پیما
کره	۳-۴ گردو
زعفران	
نمک و فلفل	

▼ در کتاب آشپزی دوره صفوی در «صفت قلیه» چنین آمده است که گوشت خرد کرده را نمک می پاشند و ۱ ساعتی می خوابانند. باید یادآوری کنیم که این کار باعث جمع شدن بافت گوشت و راه افتادن خونابه آن می شود و در نتیجه گوشت مقداری از مزه و کیفیت خود را از دست می دهد، ولی برای رعایت اصالت تاریخی می توان آن را امتحان کرد.

گوشت را نمک و فلفل پاشید و ۱ ساعت بخوابانید، سپس بشوید و در آب کش بگذارید. ۶ پیما آب در یک دیگ روی آتش تیز به جوش بیاورید، گوشت را با کمی پیاز در آب بیندازید و کفر آن را بگیرید، سپس آتش را کم کنید و در دیگ را ببندید و گوشت را ۲ ساعت بپزید، ولی له نشود. گوشت را پس از پختن از آب در آورید و کنار بگذارید (آب گوشت را برای مصرف دیگری در یخچال نگه دارید).

کره را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید. اندکی زعفران را در ۱-۲ قاشق آب داغ حل کنید، روی ماست بریزید و هم بزنید. ماست را روی گوشت بریزید و زیر و رو کنید.

کره را باز داغ کنید و گوشت را در آن تفت بدهید تا سرخ شود، سپس سیر و سرکه را اضافه کنید و روی آتش ملایم بجوشانید تا گوشت باز به روغن بنشیند.

چند تکه نان در یک ظرف بگذارید و گوشت را روی نان بکشید. پیاز سرخ کرده را روی گوشت

پاشید.

مُطَنجَن بره



از روی دستور مطنجن گوشت گوسفند (← صفحه ۸۸۳) درست کنید، جز این که مرحله آب پز کردن گوشت را حذف می کنید و اندکی آب به سرکه اضافه می کنید تا گوشت پس از سرخ شدن بپزد و به روغن بنشیند.

۴ همراه با پیاز، می توانید ۱ پیمانه بادام مقشّر خیسانده و نیم پیمانه کشمش بی دانه را اندکی تفت دهید و سپس روی گوشت بریزید.

خورش حبشی



۴-۵ نفر

نیم کیلو	گوشت خورشتی گوسفند، خرد کرده
۱	پیاز، حلقه حلقه
نیم پیمانه	لپه، خیسانده
۲ پیمانه	بادام، مقشّر، کوبیده
نیم پیمانه	کشمش سبز، بی دانه، خیسانده
۶-۷	آلوسياه، خیسانده
۶-۷	آلوزرد، خیسانده
۲-۳ قاشق	شیره انگور
نیم پیمانه	رب انار
۳-۴ گردو	کره
	سیر داغ (← ۶۱۲)
	نعناداغ (← ۶۱۱)
	نمک و فلفل

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت دهید تا طلایی شود. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. لپه و رب انار و شیره انگور را با ۳ پیمانه آب اضافه کنید و هم بزنید تا به جوش بیاید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. (از آنجا که لپه ممکن است باعث ته گرفتن خورش بشود، بهتر است آن را در دیگچه جداگانه ای بپزید و همراه با آلو و بادام به خورش اضافه کنید.)

در پایان ساعت دوم پخت، بادام و آلو و کشمش را اضافه کنید، نمک و فلفل بزنید و در دیگ را نیم باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند. پس از کشیدن خورش، آن را با سیر داغ و نعناداغ آرایش کنید.

« نگارنده اعتراف می‌کند که در دستور اصلی این خورش عنباب وانجیر و غیسی و قَضَب (خرمای زرد خشک) هم آمده ولی از دستور حاضر حذف شده است؛ خوانندگان می‌توانند به مسئولیت خود این مواد را به خورش اضافه کنند و خورش اصیل‌تری به دست آورند. « نگارنده فلفل داغ (← صفحه ۶۱۲) را هم برای آرایش این خورش توصیه می‌کند.

خورش زنگی



از روی دستور خورش حبشی (← صفحه ۸۸۴) درست کنید، جز این که آلو و کشمش را حذف می‌کنید و به جای بادام مغز گردوی ساییده به کار می‌برید. « این خورش را با سیر داغ و نعنا داغ و بادام مقشّر تفت داده در کره فراوان آرایش کنید.

خورش عنباب و بادام



گوشت، چرخ کرده	نیم کیلو
پیاز، رندیده	۱
پیاز، ساطوری	۱
سیر، کوبیده	۳-۴ پر
عنباب، خیسانده	۱ پیمانه
بادام، مقشّر	۱ پیمانه
لپه، خیسانده	نیم پیمانه
ادویه*، ساییده	۱ قاشق
رب انار	نیم پیمانه
شیره انگور	۳-۲ قاشق
نعنای خشک	۱ قاشق
کره	۳-۲ گردو
آرد	
نعنا داغ (← ۶۱۸)	
سیر داغ (← ۶۱۲)	
نمک و فلفل	

* دارچین، هل، فلفل سیاه، جوز بویا، اندکی میخک.

یک قاشق آرد با نمک و فلفل روی گوشت بپاشید، گوشت را با پیاز رندیده ۴-۵ دقیقه بمالید،

سپس دست خود را در کاسه آب بزنید و گوشت را به صورت کوفته‌هایی به درشتی گردو در آورید. کوفته‌ها را در آرد بغلتانید و کنار بگذارید.

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز ساطوری را در آن تفت بدهید، سپس کوفته را در آن بغلتانید تا سرخ شود. سیر، رب انار، ادویه، شیره انگور و لپه را با ۴ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید، کوفته را بریزید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۱ ساعت بپزید. سپس عناب، بادام مقشّر و نعنای خشک را اضافه کنید و در دیگ را نیمه باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند. (لپه ته نگیرد!) هنگام کشیدن، خورش را با نعناداغ و سیر داغ آرایش کنید.
◀ هنگام خوردن مواظب هسته عناب و دندان‌های خودتان باشید.

خورش گزر (زردک)

۴-۵ نفر



نیم کیلو	گوشت گوسفند، خرد کرده
۱	پیاز، حلقه حلقه
نیم کیلو	گزر، پوست گرفته، سکه سکه
نیم پیمانه	لپه، خیسانده
۱ قاشق م	ادویه
۱-۲ قاشق	عسل
نصف قاشق چ	زعفران، ساییده
۳-۴ گردو	کره
	نمک و فلفل

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. ادویه و عسل را با ۶ پیمانه آب با کمی نمک و فلفل اضافه کنید و به جوش بیاورید، سپس در دیگ را ببندید، آتش را کم کنید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم لپه و گزر و زعفران را اضافه کنید. در ۳۰ دقیقه پایان پخت در دیگ را نیمه باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند.

◀ می‌توانید این خورش را ۱۰ دقیقه پیش از کشیدن با آب ۱-۲ لیمو چاشنی بزنید. به جای آب لیمو آب غوره هم می‌توان به کار برد.

تاس کباب چغندر و لیمو

۳-۴ نفر



نیم کیلو سینه گوسفند، شعله دار، چند پاره

کوفته سرگنجشکی (← ۶۱۳)	۲۰-۱۵
پیاز، حلقه حلقه	۴-۳
چغندر، پوست گرفته، ورقه ورقه	۱ کیلو
بادام، مقشّر	۱ پیمانه
کرفس، خرد کرده	۱ بسته کوچک
برگ نعناى تازه	۵-۶ شاخه
کشمش سبز، بى دانه، خيسانده	نیم پیمانه
لیمو، ورقه ورقه	۳-۲
نارنج	۱
دارچین، ساییده	
نمک و فلفل	

حلقه های پیاز را کف دیگ بچینید و گوشت را روی آن بگذارید. نمک و فلفل بپاشید. ورقه های چغندر را روی گوشت و ورقه های لیمو را روی چغندر بچینید. نمک و فلفل بپاشید. کرفس را روی لیمو، بادام مقشّر و کشمش را روی کرفس، و کوفته ریزه را بالای همه بریزید. برگ نعنا را روی کوفته پخش کنید، نارنج را آب بگیرید و آب نارنج را روی کوفته بدهید، اندکی نمک و فلفل و گردِ دارچین بپاشید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت روی آتش ملایم بپزید. در پایان ساعت دوم آتش را کمتر کنید. اگر لازم باشد اندکی آب جوش از کناره دیگ اضافه کنید. در پایان پخت، تاس کباب باید به روغن بنشیند.

خورش بورانی

۳-۴ نفر

گوشت بره، خرد کرده	نیم کیلو
پیاز، حلقه حلقه	۴-۳
ادویه*، ساییده	۱ قاشق م
ماست، چکیده	۱ پیمانه
زعفران، ساییده	نیم قاشق چ
کره	۴-۳ گردو
نمک و فلفل	



* دارچین، زنجبیل، هل، اندکی میخک.

کره را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و گوشت را در آن تفت بدهید تا آب بیندازد، سپس

آتش را کم کنید، درِ دیگ را ببندید و گوشت را ۲۰ دقیقه بپزید تا آب آن کار برود. پیاز را اضافه کنید و چند چرخ بدهید. ادویه و نمک و فلفل بپاشید، کمی آب بریزید، باز درِ دیگ را ببندید و خورش را ۲ ساعت بپزید تا به روغن بنشیند.

ماست را با کمی آب شل کنید، یک ظرف چینی را ماست بمالید و خورش را در آن بریزید. باقی ماست را روی خورش پهن کنید. زعفران را در یک قاشق آب داغ حل کنید و با انگشت نقطه نقطه روی ماست بگذارید.

◀ بورانی گزر: خورش گزر (← صفحه ۸۸۶) را می توان تنگ آب گرفت و به همین صورت با ماست کشید و با زعفران آرایش کرد.

خورش کدو حلوائی



۸-۱۰ نفر

گوشت گوسفند، فندقی	نیم کیلو
گوشت گوسفند، چرخ کرده	نیم کیلو
پیاز، حلقه حلقه	۱
پیاز، رندیده	۱
لپه، خیسانده	نیم پیما
کدو حلوائی، پوست گرفته، گردویی	۱ کیلو
ادویه*، ساییده	۱ قاشق م
ماست چکیده	۲ پیما
زعفران، ساییده	۱ قاشق چ
نعناداغ (← ۶۱۱)	
سیرداغ (← ۶۱۲)	
آرد	
کره	
نمک و فلفل	

* دارچین، هل، زنجبیل، اندکی میخک، فلفل سیاه.

▼ یکی از مشخصات «قلیه»های صفوی این است که در آن ها گوشت را به صورت قیمة و کوفته ریزه با هم به کار می برده اند. این رسم امروز به کلی بر افتاده است، ولی اگر شما یک بار آن را امتحان کنید ممکن است مشتری دائم آن بشوید، یا نشوید.

پیاز رندیده را با ۱ قاشق آرد و اندکی نمک و فلفل روی گوشت چرخ کرده بپاشید، گوشت را

بمالید، دست خود را در یک کاسه آب بزنید، و گوشت را کوفته ریزه کنید، در آرد بغلتانید و کنار بگذارید.

یک دیگچه آب با کمی نمک روی آتش ملایم به جوش بیاورید و کدو را در آن بریزید. همین که آب باز به جوش آمد در آب کش خالی کنید. لپه را در ۲ پیمانه آب و اندکی نمک روی آتش ملایم بگذارید و ۳۰ دقیقه بپزید.

۳-۲ گردو کره در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و کدو را ۷-۸ دقیقه در آن تفت بدهید، سپس با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.

۱ گردوی دیگر کره در دیگ بیندازید و کوفته ریزه را ۵-۶ دقیقه در کره تفت بدهید. با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.

آتش را کمی تیز کنید (اگر لازم باشد یک گردوی دیگر هم کره اضافه کنید) و گوشت فندقی را ۱۰-۱۲ دقیقه در کره تفت بدهید تا سرخ شود. حلقه های پیاز را اضافه کنید و چند چرخ بدهید. ادویه و نمک و فلفل پاشید، ۲ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید. زعفران را در ۱-۲ قاشق آب داغ حل کنید و اضافه کنید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۲ ساعت بپزید. سر بزنید، اگر لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید.

لپه را با آبش روی گوشت، کدو را روی لپه، و قیمه ریزه را روی کدو بریزید. خورش را ۱ ساعت دیگر روی آتش ملایم بپزید تا به روغن بنشیند. اگر خورش آب داشته باشد، چند دقیقه در دیگ را باز بگذارید و آتش را کمی تیز کنید.

هنگام کشیدن، دیواره ظرف خورش را ماست بمالید، خورش را در ظرف بریزید، و باقی ماست را روی آن پهن کنید. روی ماست نعن داغ و سیر داغ بدهید. از روغن زعفرانی خورش با انگشت نقطه نقطه روی ماست و نعن داغ بچکانید.
◀ به جای ماست می توان کشک ساییده به کار برد.

بره تنوری (قوزی)

۱-۲ شیخ عرب



* (۱) بره درسته

۵-۶ گردو کره، نرم

* (۱-۲) مایه توی بره

نیم کیلو پیاز، حلقه حلقه

نیم کیلو غیسی، هسته گرفته، خیسانده

۱ پیمانه کشمش، خیسانده

۳ پیمانه بادام، مقشّر

نیم کیلو هویج، پوست گرفته، فندقی
 ۱ بسته کوچک کرفس، خرد کرده
 ۱ پیمانه خلال پوست پرتقال یا نارنگی
 ۱ پیمانه شکر
 ۵-۶ گردو کره
 نمک و فلفل

* ۲-۲) مایهٔ توی بره

۱ کیلو دل و جگر بره یا مرغ
 ۲-۳ پیاز، ساطوری
 ۱ پیمانه جعفری، ساطوری
 ۱ قاشق چ نعنا و ترخون خشک، کف مال
 ۱ پیمانه گرد نان سفید
 ۵-۶ گردو کره
 ۱ قاشق چ دارچین، ساییده
 میخک، ساییده
 نمک و فلفل

▼ این غذایی است مورد علاقهٔ شیخ‌های عرب (و سایر بندگان خدا که دست‌شان به آن برسد)، و در میان عرب‌ها به نام ترکی‌اش قوزی یا قوزو (بره) معروف است. قوزی را سابقاً در تنور می‌پختند، ولی امروز در فر گاز تنوری می‌کنند.

توی شکم بره را با چند جور مایه می‌توان پر کرد؛ در این دستور دو نمونه پیشنهاد می‌شود. برهٔ تنوری باید رسیده باشد (برهٔ خیلی کوچک و نارس چندان مزه‌ای ندارد)؛ وزن یک برهٔ رسیده ۴-۶ کیلو خواهد بود. هنگام خرید از قصاب بخواهید که شکم بره را زیاد نشکافد، ولی توی آن را خوب پاک کند.

* ۱) بره: بره را پاک کنید و بشوید و با حوله خشک کنید. سپس بیرون و درون آن را کمی کره بمالید و نمک و فلفل بپاشید و ۲-۳ ساعت بخوابانید. (پادآوری می‌شود که بره، مانند هر گوشت دیگری، باید بیات شده باشد.)

* ۲-۱) مایهٔ توی بره: کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. بادام مقشّر و غیسی و کشمش و هویج و کرفس را با اندکی نمک و فلفل به ترتیب

اضافه کنید و هرکدام را چند چرخ بدهید. بردارید و کنار بگذارید.

خلال پوست پرتقال را در ۳ پیمانه آب ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش تیز بجوشانید و در آب کش بریزید، سپس با شکر و نیم پیمانه آب روی آتش ملایم بگذارید تا شکر را جذب کند و آب آن غلیظ شود. خلال را روی مایه بریزید و زیر و رو کنید.

* ۲-۲) مایهٔ توی بره: دل و جگر را پاک کنید و در ۶-۷ پیمانه آب و کمی نمک روی آتش تیز ۷-۸ دقیقه بجوشانید. در آب کش بریزید و آب بکشید، سپس خرد کنید و از چرخ گوشت بگذرانید. کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گرد نان و جگر چرخ کرده را به ترتیب اضافه کنید و هرکدام را چند چرخ بدهید. دارچین، اندکی میخک، جعفری و سبزی خشک را اضافه کنید، نمک و فلفل بپاشید، زیر و رو کنید و بردارید.

« به هرکدام از دو مایهٔ بالا می‌توانید چند تخم مرغ سفت پوست گرفته و چندین سیب زمینی ریز پوست گرفته و سرخ کرده اضافه کنید.

« اگر بخواهید زردهٔ تخم مرغ پخته تیره رنگ نشود، تخم مرغ شستهٔ خام در شکم بره بگذارید و سرسفره پوست بگیرید.

* بوهٔ تنوری: فرا روی ۱۸۰ درجهٔ سانتی‌گراد داغ کنید.

کره را بردارید و با دست به درون و بیرون بره بمالید. شکم بره را پر کنید و با نخ بدوزید. دست و پای آن بیچاره را زیر تنه جمع کنید و با نخ پُرک ببندید.

بره را به حالت نشسته روی سینی فر و در طبقهٔ وسط فر حدود ۲ ساعت بریان کنید. یک کاسهٔ آب در طبقهٔ پایین فر بگذارید. سر بنزید، اگر بره پیش از ۲ ساعت پخته باشد از فر بیرون بیاورید تا خشک نشود.

« داغ و همراه با چلو زعفرانی یا باقلا پلو سرسفره بگذارید.





فصل شصت و یکم: کاری (خورش هندی)

کاری نامی است که انگلیسی‌ها روی خورش هندی نهاده‌اند؛ خود مردم هندوستان برای هر کدام از خورش‌های خود نام جداگانه‌ای دارند. (درباره کاری و گرد کاری یا «پودر کاری» نگاه کنید به فصل آشپزی هندی، صفحه ۱۰۳ و فصل ترکیب ادویه، صفحه ۲۳۰).

روغن جوش کشمیری



۳-۴ نفر

گوشت، گردویی	نیم کیلو
پیاز، خرد کرده	۱
سیر، کوبیده	۳-۴ پر
ماست چکیده	نیم پیمانه
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق چ
تخم گشنیز، ساییده	۱ قاشق م
زیره، ساییده	۱ قاشق چ
خردل	۱ قاشق چ
فلفل قرمز، ساییده	۱-۲ قاشق م
زرد چوبه	۱-۲ قاشق چ
هل، ساییده	اندکی
میخک، ساییده	اندکی
جوز بویا، ساییده	اندکی
روغن	
نمک و فلفل	

▼ روغن جوش در شمال هندوستان به معنای خورش است. در کشمیر روغن جوش با گوشت

گوسفند و روغن فراوان بدون تره بار پخته می‌شود. خورشی است تند و بسیار تنگ آب؛ به این دلیل معمولاً با یک پیاله ماست شیرین یا دال (← صفحه ۱۴۱۰) سر سفره می‌آید.

ترکیب ادویه روغن جوش بسیار متنوع است؛ این دستور نمونه‌ای بیش نیست. البته ویژگی این خورش در ترکیب ادویه آن است، ولی اگر زیاد سخت نگیرید به جای این ادویه می‌توانید گردکاری به کار برید. مقدار گردکاری باید کمی بیشتر از حجم ادویه باشد.

۵-۶ قاشق روغن در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا به رنگ طلایی درآید.

سیر و همه ادویه را در روغن داغ بریزید و یک چرخ بدهید. گوشت را اضافه کنید و ۶-۷ دقیقه بچرخانید تا سرخ شود. ماست را با یک پیمانه آب کمی بزنید، روی گوشت بریزید و بچرخانید. نمک و فلفل بزنید. آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت پزید. سر بزنید، هرگاه لازم باشد کمی آب جوش اضافه کنید و ته دیگچه را با کاردک چوبی بتراشید. در پایان پخت تمام آب باید کار برود و گوشت به روغن بنشیند.

◀ هنگام کشیدن می‌توانید ظرف خورش را با یکی دو قاشق گشنیز ساطوری آرایش کنید.

کاری مرغ (۱). (انگلستان)

۳-۴ نفر



نیم کیلو	سینه و ران مرغ، خرد کرده
۱	پیاز، رندیده
۱ پر	سیر، کوبیده
۱	سیب سبز، رندیده
۱	گوچه فرنگی، رندیده
۲ قاشق	کشمش بی‌دانه، خیسانده
۱ قاشق	گردکاری (← ۲۳۳)
۱ قاشق	براده نارگیل
۱ قاشق	آرد
	روغن
	نمک و فلفل

۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید. مرغ را در روغن تفت بدهید تا رویه آن طلایی شود، سپس با قاشق سوراخ‌دار بردارید و کنار بگذارید.

پیاز و سیر را در روغن باقی مانده بریزید و ۲-۳ دقیقه تفت بدهید. آرد را اضافه کنید و

بچرخانید تا اندکی رنگ بگیرد. گردکاری را اضافه کنید و یک چرخ بدهید. نیم پیمانه آب بریزید، هم بزنید و به جوش بیاورید. برادهٔ نارگیل و سیب و گوجه فرنگی و کشمش را اضافه کنید. مرغ را به دیگ برگردانید و نمک و فلفل بپاشید. پس از به جوش آمدن خورش آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و مرغ را ۳۰-۳۵ دقیقه بپزید.

◀ اگر خورش را تیره رنگ بخواهید یکی دو قاشق کارامل سیاه (← صفحه ۲۱۳) همراه با آب اضافه کنید.

کاری مرغ (۲) • (مالزی)



۵-۶ نفر

۱ مرغ، پوست کنده	۱
۳ پیاز، ساطوری	۳
سیر، کوبیده	۴-۳ پر
۱ پیمانه بادام زمینی، کوبیده	۱ پیمانه
۲ بند انگشت زنجبیل تازه، پوست گرفته	۲ بند انگشت
۱ پوست لیمو، رندیده	۱ قاشق م
۱ خردل، ساییده	۱ قاشق
۱ تخم گشنیز، ساییده	۱ قاشق
۱-۲ شیرۀ تمر هندی (← ۲۰۴)	۲-۱ قاشق
۱ شیرۀ یا شکر	۱ قاشق
۲-۱ قاشق م فلفل قرمز، ساییده	۲-۱ قاشق م
۱ قاشق م زرد چوبه	۱ قاشق م
روغن	
نمک و فلفل	

بادام زمینی را با پوست لیمو، سیر، تخم گشنیز، زرد چوبه، فلفل قرمز و خردل ساییده مخلوط کنید. ۴-۵ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. مخلوط بادام زمینی و ادویه را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. مرغ را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه دیگر بچرخانید.

شیرۀ تمر را با شیرۀ یا شکر و اندکی نمک و فلفل در ۱ پیمانه آب جوش حل کنید، روی مرغ بریزید و زیر و رو کنید. در دیگ را ببندید، آتش را کم کنید و ۳۰ دقیقه بپزید.

◀ با کته یا چلو ساده سر سفره بگذارید.

◀ مردم مالزی در پایان پخت ۱-۲ قاشق سس مامی (← صفحه ۵۹۵) اضافه می‌کنند.

مرغ شاه جهانی (هندوستان)



۶-۷ نفر

۱ کیلو	سینه و ران مرغ، خرد کرده
۲	پیاز، ساطوری
۹-۸ پر	سیر، کوبیده
۴-۳ قاشق	کشمش بی دانه، خیسانده
۱ پیمانه	بادام، مقشّر، کوبیده
۱ قاشق م	زنجبیل، ساییده
۱ قاشق م	زیره، ساییده
۲-۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
۱ قاشق چ	زعفران، ساییده
۹-۸ دانه	هل سبز
۴-۳ دانه	میخک
۱ قلم کوچک	دارچین
۲ پر	برگ بو
۱ پیمانه	ماست
نیم پیمانه	خامه
	روغن
	نمک و فلفل

▼ منظور از شاه جهان همان پادشاه گورکانی هند است که بنای معروف تاج محل از او به یادگار مانده. این پادشاه فرهنگ و دربار ایرانی داشت؛ به این جهت هندی‌ها این خورش را مرغ ایرانی هم می‌نامند. در هر حال از خورش‌های بسیار نغز هندی است که با چلو ساده و بورانی و مغزگردو و گشنیز خورده می‌شود.

۵-۶ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید. مرغ را در روغن تفت بدهید تا رویه آن طلایی شود. با قاشق سوراخ‌دار بردارید و کنار بگذارید.

پیاز را در روغن باقی مانده تفت بدهید تا به رنگ طلایی درآید. زنجبیل و دارچین و هل و میخک و برگ بو را اضافه کنید و یک چرخ بدهید. بادام مقشّر و سیر را با زیره و فلفل قرمز و کشمش اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه بچرخانید.

زعفران را در اندکی آب داغ حل کنید و به ماست بزنید، سپس ماست را کم کم به پیاز داغ اضافه کنید و با کاردک چوبی ته دیگ را بتراشید تا آب ماست چیده شود. خامه را اضافه کنید و هم بزنید.

مرغ را با آبی که پس داده است به دیگ برگردانید. نمک و فلفل بزنید. آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و مرغ را ۳۵-۴۰ دقیقه بپزید. سپس برگ بو و ادویه درسته را از خورش در آورید. هنگام کشیدن می توانید یکی دو قاشق گشنیز ساطوری روی خورش بپاشید.

کاری بنگالی

۳-۴ نفر



سیب زمینی، پوست گرفته، گردویی	۳-۲
بادنجان کوچک، پوست گرفته، گردویی	۱
کدو حلوائی، خرد کرده، پوست گرفته	۲۰۰ گرم
نخود سبز، پوست گرفته	۱ پیمانه
تخم شنبلیله	نصف قاشق چ
تخم خردل	نصف قاشق چ
زیره	۱ قاشق چ
رازیانه	۱ قاشق چ
برگ بو	۱ پر
شکر	۱ قاشق چ
فلفل سبز، ساطوری	۲-۱
فلفل قرمز، ساییده	۱ قاشق چ
زرد چوبه	۱ قاشق چ
روغن	
نمک و فلفل	

۳-۴ قاشق روغن در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید، رازیانه و تخم شنبلیله و زیره و تخم خردل و فلفل قرمز و زرد چوبه را در آن بریزید و ۱-۲ چرخ بدهید. فلفل سبز و بادنجان و سیب زمینی و نخود سبز و برگ بو و کدو حلوائی را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. شکر را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و زیر و رو کنید. ۱ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید، در دیگچه را ببندید و ۳۰-۴۰ دقیقه بپزید، بردارید و با چلو ساده و نان و ۱-۲ رنگ چنتی (← صفحه ۵۲۶) سر سفره ببرید.

شاکوتی (کاری مرغ گواهی) (هندوستان)

۵-۶ نفر



۱ کیلو سینه و ران مرغ، خرد کرده

پیاز، ساطوری	۲
سیر، پوست گرفته	۷-۸ پر
فلفل قرمز تازه، ساطوری	۲-۳
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق
میخک	۳-۴ دانه
جوز بویا، ساییده	۱ قاشق چ
برادهٔ نارگیل	نیم پیمانه
دارچین، خرد کرده	۱ قلم کوچک
فلفل سیاه، درسته	۱ قاشق م
خردل، ساییده	۱ قاشق چ
تخم گشنیز، درسته	۱ قاشق
زیره، درسته	۱ قاشق م
روغن	
نمک و فلفل	

▼ گوآ (Goa) ایالتی است در جنوب غربی هند که تا پس از جنگ جهانی دوم جزو مستعمرات پرتغال بود. آشپزی گوآیی ترکیبی است از سنت‌های محلی و نفوذ آشپزی پرتغالی. فلفل قرمز را گویا پرتغالی‌ها از امریکای جنوبی به هندوستان برده‌اند؛ به هر حال این فلفل در خورش‌های گوآیی بسیار به کار می‌رود.

این خورش را گوآیی‌ها با چلوساده و تره بار پخته مانند لوبیا سبز و نخودسبز، و یکی دورنگ چنتی (← صفحه ۵۲۶) سر سفره می‌گذارند.

تخم گشنیز، زیره، دارچین، میخک، فلفل سیاه و جوز بویا را در تابهٔ کوچکی بدون روغن روی آتش ملایم اندکی بو بدهید و کنار بگذارید. نارگیل را در همان تابه ۳-۴ دقیقه بو بدهید تا مقداری از پره‌های آن به رنگ طلایی درآید. بردارید و کنار بگذارید. سیر را با خردل و زنجبیل و فلفل قرمز بکوبید تا خمیر نرمی به دست آید. ۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و مرغ را در آن تفت بدهید تا رویهٔ آن طلایی شود، سپس با قاشق سوراخ‌دار بردارید و کنار بگذارید. پیاز را در روغن باقی مانده بریزید و تفت بدهید تا به رنگ طلایی درآید. خمیر سیر و زنجبیل را اضافه کنید و یک چرخ بدهید.

۲ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید. ادویه و نارگیل بوداده را اضافه کنید، مرغ را با آبی که پس داده است به دیگ برگردانید و نمک و فلفل پاشید. آتش را کم کنید، در دیگ را نیمه باز

بگذارید و مرغ را ۳۵-۴۰ دقیقه بپزید تا به روغن بنشیند. چند بار زیر و رو کنید.

مرغ در سس قرمز (هندوستان)



۶-۷ نفر

۱ کیلو	سینه و ران مرغ، خرد کرده
۲	پیاز، ساطوری
۴-۳ پر	سیر، پوست گرفته
۵-۴	فلفل دلمه‌ای قرمز، تخم گرفته، خرد کرده
۲-۱	فلفل قرمز تازه، ساطوری
۱ قاشق م	زنجبیل، ساییده
۱ قاشق	تخم گشنیز، ساییده
۱ قاشق م	زیره، ساییده
۲-۱ قاشق ج	زرد چوبه
۱	لیمو
	روغن
	نمک و فلفل

▼ در آشپزی سواحل غربی هند، به واسطه نفوذ فرهنگ پرتغالی، انواع فلفل قرمز - تند، ملایم و شیرین - به کار می‌رود و خورش‌های این منطقه را به رنگ قرمز تند در می‌آورد. در بازارهای ما آن نوع فلفل قرمز که بتوان مقدار زیادی از آن را در خورش به کار برد، بدون آن که خورش از فرط تندی غیر قابل خوردن شود، به دست نمی‌آید؛ به جای آن می‌توان فلفل دلمه‌ای رسیده قرمز و یکی دو دانه فلفل قرمز تند به کار برد.

این خورش که خود هندی‌ها آن را *لعل مسالا والا مورخ* (مرغ قرمز با ادویه) می‌نامند، مانند سایر کاری‌ها با چلو ساده، ماست شیرین و یکی دو رنگ چنتنی (← صفحه ۵۲۶) خورده می‌شود.

فلفل دلمه‌ای قرمز را با سیر و همه ادویه بکوبید (یا در مخلوط‌کن بگردانید) و به شکل خمیر نرمی در آورید. ۵-۶ قاشق روغن در یک دیگ روی آتش ملایم داغ کنید، مرغ را در آن تفت بدهید و چند بار برگردانید تا رویه آن به رنگ طلایی در آید، سپس با قاشق سوراخ‌دار بردارید و در ظرف جداگانه‌ای کنار بگذارید.

پیاز را در روغن باقی مانده تفت بدهید تا به رنگ طلایی در آید. خمیر فلفل و ادویه را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بپرخانید تا آب آن چیده شود. توجه کنید که فلفل و ادویه اگر خشک شود زود می‌سوزد. ۲ پیمانه آب بریزید، لیمو را آب بگیرید، آب آن را اضافه کنید و نمک و فلفل بزنید.

مرغ را با آبی که پس داده است به دیگ برگردانید و نمک و فلفل بپاشید. آتش را کم کنید، در دیگ را نیمه باز بگذارید و مرغ را ۳۵-۴۰ دقیقه بپزید تا به روغن بنشیند.

خورش میگو (۱). (هندوستان)



۴-۳ نفر

میگوی تازه یا آب پز (← ۳۰۳)	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
سیر، پوست گرفته	۵-۴ پر
ماست	۶-۵ قاشق
گوچه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده	۲
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق م
دارچین	۱ قلم کوچک
هل سبز	۹-۵ دانه
برگ بو	۲ پر
زیره، ساییده	۱ قاشق چ
تخم گشنیز، ساییده	۱ قاشق م
فلفل قرمز، ساییده	۱ قاشق چ
زردچوبه	۲-۱ قاشق چ
روغن	
نمک و فلفل	

پیاز و سیر را با زنجبیل، زردچوبه و فلفل قرمز بکوبید (یا در مخلوط کن بگردانید) تا خمیر نرمی به دست آید. ۴-۵ قاشق روغن در یک تابه دردار روی آتش ملایم داغ کنید. قلم دارچین را خرد کنید و با هل و تخم گشنیز و زیره و برگ بو در روغن بیندازید و یک چرخ بدهید. خمیر پیاز و سیر را اضافه کنید و ۴-۵ دقیقه بپرخانید. گوچه فرنگی را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و بپرخانید تا آب آن چیده شود. ماست را کم کم اضافه کنید، با کاردک چوبی کف تابه را بتراشید و هم بزنید. یک پیما نه آب بریزید، هم بزنید، و به جوش بیاورید. نمک و فلفل بزنید. میگو را در تابه بریزید، آتش را کم کنید و ۵-۶ دقیقه بپزید (میگو را زیاد نپزید).

◀ مقدار فلفل قرمز این خورش را می توانید هر چه بخواهید بیشتر کنید.

◀ هنگام کشیدن ادویه نساییده را از خورش در آورید. می توانید ۲-۳ قاشق گشنیز ساطوری

روی خورش بپاشید.

◀ این خورش را می توانید با یکی دو رنگ چنتی تازه سرسره بگذارید.

خورش میگو (۲) • (چین)



۲-۳ نفر

میگوی تازه یا آب پز، خرد کرده (← ۲۰۳)	۱۰۰ گرم
پیاز، ساطوری	۱
سیر، کوبیده	۲-۳ پر
بادام، مقشّر، نیم کوب	نیم پیمانه
رب گوجه فرنگی	۲ قاشق
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق
فلفل قرمز، ساییده	۲-۱ قاشق چ
گشنیز، ساطوری	۲-۳ قاشق
آرد	۲ قاشق
کره	۲-۱ گردو
نمک	

کره را در تابه — یا در واک چینی — روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز و آرد را در آن تفت بدهید تا آرد اندکی رنگ بگیرد. سیر و میگو و بادام مقشّر را اضافه کنید و ۴-۵ دقیقه بچرخانید. فلفل قرمز و زنجبیل را اضافه کنید و پس از یک چرخ رب گوجه فرنگی را با نیم پیمانه آب در تابه بریزید، نمک بزنید و زیر و رو کنید. همین که خورش به جوش آمد بردارید. ظرف خورش را با گشنیز ساطوری آرایش کنید.

◀ این خورش را با کته یا چلو ساده و سس سویا سرسفره بگذارید.

خورش سیب زمینی



۴-۵ نفر

گوشت، خرد کرده	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
سیب زمینی، گردویی	۵-۶
رب گوجه فرنگی	۲-۱ قاشق
ادویه	۲-۱ قاشق چ
زرد چوبه یا زعفران، ساییده	اندکی
روغن	
نمک و فلفل	

نیم پیمانه روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و سیب زمینی را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید، سپس با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.

پیاز را در روغن تفت بدهید تا طلایی شود، سپس گوشت را اضافه کنید و ۳-۴ دقیقه بچرخانید. اندکی زردچوبه یا زعفران حل شده در ۱ قاشق آب داغ را با ادویه اضافه کنید و یکی دو چرخ دیگر بدهید. رب گوجه فرنگی را اضافه کنید و چرخ بدهید تا به روغن بنشیند. سپس ۲-۳ پیمانه آب با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و به جوش بیاورید.

در دیگ را ببندید، آتش را کم کنید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. ۳۰ دقیقه پیش از پایان پخت سیب زمینی را اضافه کنید و زیر و رو کنید.

« این خورش باید تنگ آب و روغن دار باشد؛ اگر آب دار بود در دیگ را باز بگذارید و چند دقیقه آتش را کمی تیز کنید تا گوشت و سیب زمینی به روغن بنشیند.

« به این خورش گاهی حدود نیم پیمانه لپه اضافه می شود. اگر لپه اضافه می کنید مواظب باشید خورش ته نگیرد.

کاری گوشت و سیب زمینی



۵-۶ نفر

نیم کیلو	گوشت، خرد کرده
۱	پیاز، ساطوری
۴-۵ پر	سیر، کوبیده
۳-۴	سیب زمینی، پوست گرفته، گردویی
۳-۴	گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
۱ قاشق م	زیره، ساییده
۱ قاشق	تخم گشنیز، ساییده
۱ قاشق م	فلفل بهار، ساییده
۱-۲ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
۱-۲ قاشق چ	زرد چوبه
	روغن
	نمک و فلفل

۴-۵ قاشق روغن در یک دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و گوشت را در آن تفت بدهید تا سرخ شود. با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید. پیاز را در روغن باقی مانده تفت بدهید تا طلایی شود. سیر را با زردچوبه، فلفل قرمز، زیره، تخم گشنیز و فلفل بهار اضافه کنید و یک چرخ بدهید. گوجه فرنگی را بریزید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. ۲ پیمانه آب بریزید و به جوش

بیاورید. گوشت را اضافه کنید، آتش را کم کنید، درِ دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم سیب زمینی را اضافه کنید، نمک و فلفل بزنید و زیر و رو کنید. این خورش باید تنگ آب باشد؛ در پایان پخت درِ دیگ را نیمه باز بگذارید و چند دقیقه آتش را کمی تیز کنید تا خورش به روغن بنشیند.

کوفته کاری (۱)



* (۱) کوفته

گوشت، چرخ کرده
نیم کیلو
پیاز، رنده
۱
آرد
روغن
نمک و فلفل

* (۲) کاری (مایه خورش)

پیاز، ساطوری
۱
سیر، کوبیده
۳-۲ پر
ماست
۱ پیمانه
خامه
نیم پیمانه
گرد کاری
۲ قاشق
زعفران، ساییده
۱ قاشق چ
۲-۱ قاشق چ
فلفل قرمز، ساییده
۲ قاشق
آرد
۲ قاشق
روغن
نمک

▼ کوفته کاری نوعی کاری (یعنی خورش) است که گوشت را به صورت کوفته ریزه در آن می‌اندازند، نه «کوفته کاری»، یا نوعی کوفته برنجی که گردکاری به آن بزنند (و باید آن را «کوفته کاری دار» نامید)؛ هر چند کوفته کاری دار را هم هیچ مقامی منع نکرده است. این دستور برای تهیه نوعی کوفته کاری است که با اقتباس از آشپزی هندی درست می‌شود، ولی نه به آن صورت که در خود هند و پاکستان معمول است. (برای کوفته کاری بومی نگاه کنید به دستورهای بعدی این فصل، صفحه ۹۰۳-۹۰۶.)

* (۱) کوفته: پیاز رندیده را روی گوشت بریزید، نمک و فلفل بزنید و گوشت را ۷-۸ دقیقه چنگ بزنید، به صورت کوفته گردویی یا کمی ریزتر در آورید، در آرد بغلتانید و کنار بگذارید. سپس ۲-۳ قاشق روغن در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید. کوفته را ۵-۶ دقیقه در روغن تفت بدهید، سپس با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.

* (۲) کاری: پیاز ساطوری را در روغن باقی مانده تفت بدهید تا بلوری شود. سیر را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. آرد را اضافه کنید و بچرخانید تا اندکی رنگ بگیرد. زعفران را در اندکی آب داغ حل کنید و به ماست بزنید.

گردکاری و فلفل قرمز را در تابه بریزید، پس از یک چرخ ماست و خامه را اضافه کنید و با کاردک چوبی هم بزنید و کف دیگچه را بتراشید. با قاشق آب اضافه کنید و هم بزنید تا غلظتی که می خواهید به دست آید. اندکی نمک بزنید. آتش را کمی تیز کنید و کوفته را در دیگچه بیندازید. آتش را کم کنید، در دیگچه را نیمه باز بگذارید و کوفته را ۳۰-۴۰ دقیقه بپزید.

کوفته کاری (۲). (هندوستان)

۵-۶ نفر



* (۱) کوفته

گوشت، چرخ کرده	نیم کیلو
پیاز، رندیده	۱
گشنیز، ساطوری	۳-۴ قاشق
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق م
میخک، ساییده	
دارچین، ساییده	
آرد	
روغن	
نمک و فلفل	

* (۲) کاری

پیاز، ساطوری	۱
سیر	۴-۵ پر
ماست	۱ پیمانه
تخم گشنیز، ساییده	۱ قاشق م

- ۱ قاشق چ زیره، ساییده
 ۲-۱ قاشق چ فلفل قرمز، ساییده
 ۲-۱ قاشق چ زرد چوبه
 اندکی هل، ساییده
 روغن
 نمک و فلفل

* (۱) کوفته: پیاز، گشنیز و زنجبیل را با اندکی دارچین و میخک روی گوشت بریزید، نمک و فلفل بزنید، و گوشت را ۸-۱۰ دقیقه چنگ بزنید؛ سپس به صورت کوفته‌های کوچک‌تر از گردو در آورید، در آرد بغلتانید و کنار بگذارید.

۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و کوفته را در آن تفت بدهید تا رویه آن طلایی شود. با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.

* (۲) کاری: ۴-۵ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا به رنگ طلایی در آید.

سیر و زرد چوبه را اضافه کنید و یکی دو چرخ بدهید. باقی ادویه را اضافه کنید و پس از یک چرخ ماست را با اندکی نمک و فلفل و فلفل قرمز بریزید. با کاردک چوبی هم بزنید و کف دیگچه را بتراشید. ۱ پیمانه آب اضافه کنید و به جوش بیاورید. آتش را کمی تیز کنید و کوفته را، هر بار ۲-۳ دانه، اضافه کنید، به طوری که کاری از جوش نیفتد و کوفته وانرود. آتش را کم کنید، در دیگچه را ببندید و کوفته را ۳۰-۴۰ دقیقه بپزید. سر بزنید، هرگاه آب کاری کم شد اندکی آب جوش اضافه کنید. در پایان پخت چند دقیقه در دیگچه را باز بگذارید تا کاری به روغن بنشیند.

کوفته کاری (۳). (هندوستان)



۷-۸ نفر

- * (۱) کوفته
 نیم کیلو گوشت، چرخ کرده
 ۱ پیاز، رندیده
 ۴-۳ پر سیر، کوبیده
 ۶ تخم مرغ سفت، پوست گرفته، چارقال
 ۱ تخم مرغ خام
 ۲-۱ قاشق نعنا تازه، ساطوری
 ۱ قاشق زنجبیل، ساییده

اندکی میخک، ساییده

فلفل قرمز

آرد

روغن

نمک و فلفل

* (۲) کاری

۱ پیاز، ساطوری

۴-۵ پر سیر، کوبیده

۲ پیمانه شیر نارگیل (← ۲۱۶)

۲ قاشق آرد نخود (← ۲۰۲) یا آرد گندم

۱ قاشق م تخم گشنیز، ساییده

۱ قاشق چ فلفل بهار، ساییده

۲-۱ قاشق چ فلفل قرمز، ساییده

۲-۱ قاشق چ زرد چوبه

۱ لیمو

روغن

نمک و فلفل

* (۱) کوفته: پیاز و سیر و تخم مرغ خام را روی گوشت بریزید. زنجبیل و میخک و فلفل قرمز و نعنا ساطوری را اضافه کنید، نمک و فلفل بزنید. گوشت را ۸-۱۰ دقیقه چنگ بزنید. به اندازه ۱ گردو بیشترک از مایه کوفته بردارید و میان دو دست گلوله کنید، سپس با شست وسط آن را چال کنید و یک قاچ از تخم مرغ لای آن بگذارید. با کمی از مایه روی تخم مرغ را بپوشانید و کوفته را باز میان دو دست شکل تخم مرغی بدهید. در آرد بغلتانید و کنار بگذارید. همه مایه و تخم مرغ را به این صورت در آورید.

۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و کوفته را در آن تفت بدهید تا رویه آن طلایی شود. با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.

* (۲) کاری: ۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا به رنگ طلایی در آید. آرد نخود را (با آرد نخودچی اشتباه نشود) اضافه کنید و بپرخانید تا اندکی رنگ بگیرد. سیر، زرد چوبه و فلفل قرمز را اضافه کنید و یکی دو چرخ بدهید. تخم گشنیز و فلفل بهار را اضافه کنید و پس از یک چرخ شیر نارگیل را بریزید. با کاردک چوبی

کف دیگ را بتراشید و شیر را به جوش بیاورید. نمک و فلفل بزنید و کاری را آهسته بگردانید تا غلیظ شود. (اگر زیاد غلیظ شد کمی شیرداغ یا آب جوش اضافه کنید.)
 آتش را تیز کنید و کوفته را دانه دانه در دیگ بیندازید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را باز بگذارید و کوفته را ۳۰-۴۰ دقیقه بپزید. در پایان پخت، لیمو را آب بگیرید و آب آن را اضافه کنید. کاری را یک دور آهسته هم بزنید و بردارید.
 « این کوفته کاری را با چلو سفید و نان می‌خورند. اگر آن را تنگ آب یا تقریباً بی‌آب بگیرید اردور خوبی هم می‌تواند باشد.

کاری تره‌بار



۶-۷ نفر

۱ گل کلم کوچک*، گل گل

۴-۳ سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده

۴-۳ نیمانه نخود سبز، پوست گرفته

۴-۳ هویج، پوست گرفته، خرد کرده

۱ پیاز، ساطوری

۴-۳ پر سیر، کوبیده

۱ نیمانه ماست چکیده

نیم نیمانه خامه

۲ قاشق آرد

۱ قاشق شکر

۲ قاشق گرد کاری (← ۲۳۳)

۲-۱ قاشق چ فلفل قرمز، ساییده

۱ قاشق چ زعفران، ساییده

جوش شیرین

روغن

نمک و فلفل

* بیخ گل کلم را برای مصرف دیگری مانند سوپ یا کلم پلو

نگه دارید.

سیب زمینی را با کمی نمک در ۳ نیمانه آب بپزید، و هویج را با شکر در ۱ نیمانه آب جداگانه روی آتش ملایم بگذارید و ۲۰ دقیقه بپزید، تا هویج نرم شود. ۵-۶ دقیقه پیش از پایان پخت سیب زمینی نخود سبز و گل کلم را با اندکی جوش شیرین به آن اضافه کنید (گل کلم نباید زیاد نرم

شود). سپس بردارید و در آب کش بریزید. زعفران را در اندکی آب داغ حل کنید و به ماست بزنید. ۲-۳ قاشق روغن دردیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. سیر را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. آرد را اضافه کنید و بچرخانید تا کمی رنگ بگیرد. گردکاری و فلفل قرمز را بریزید، پس از یک چرخ ماست را اضافه کنید و با کاردک چوبی هم بزنید و کف دیگ را بتراشید. نمک و فلفل بزنید. با قاشق آب اضافه کنید و هم بزنید تا غلظتی که می‌خواهید به دست آید.

تره بار را از آب کش توی دیگ بریزید و زیر و رو کنید. همین که مایه به جوش آمد خامه را اضافه کنید و هم بزنید. آتش را کم کنید، دردیگ را باز بگذارید و خورش را ۵-۶ دقیقه بپزید. « این خورش را با چلو سفید و یکی دو نوع چتنی سر سفره بگذارید. اگر آن را کم آب در آورید می‌توانید به صورت تره بار پای خوراک گوشت یا مرغ یا ماهی بگذارید. « به جای گرد کاری می‌توان یکی از ترکیبات ادویه هندی یا گَرم مسالا (← صفحه ۲۳۲) به کار برد. مقدار ادویه باید کمتر از نصف گرد کاری باشد.

کاری تره بار زمستانی (هندوستان)



۴-۳ نفر

۲	پیاز، حلقه حلقه
۵-۶ پر	سیر، کوبیده
۱ پیمانه	ماست چکیده
۲-۳	سیب زمینی، پوست گرفته، گردویی
۲	شلغم، پوست گرفته، گردویی
۱	کلم قمری، پوست گرفته، گردویی
۱	لبوی کوچک، پوست گرفته، فندقی
۲-۳ قاشق	گشنیز، ساطوری
۲-۳ گردو	کره
۲ پیمانه	بادام زمینی
۱ قاشق م	زنجبیل، ساییده
۱ قاشق م	زیره، ساییده
۱ قاشق	تخم گشنیز، ساییده
۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
اندکی	هل سبز، ساییده
	نمک و فلفل

کره را دردیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. سیر را با ۳-۴ قاشق از بادام زمینی اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. ادویه را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ دیگر بدهید. سپس تره بار را دردیگ بریزید، نمک و فلفل بپاشید و چند دور زیر و رو کنید. ۱ پیمانه آب بریزید و ۱۰ دقیقه روی آتش ملایم بپزید. در این فاصله باقی بادام زمینی را در تابه بو بدهید.

هنگام کشیدن ماست را روی تره بار بریزید و زیر و رو کنید. در ظرف سفره بکشید و گشنیز ساطوری را روی آن بپاشید و با بادام زمینی بوداده آرایش کنید.

ویندالو (هندوستان)



۴-۵ نفر

گوشت، گردویی	نیم کیلو
پیاز، رندیده	۳
سیر، کوبیده	۱ بسته
گشنیز، ساطوری	۲-۳ قاشق
تخم گشنیز، ساییده	۱ قاشق م
زیره، ساییده	۱ قاشق چ
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق م
تخم شنبلیله، ساییده	۱ قاشق چ
خردل، ساییده	۱ قاشق چ
دارچین، ساییده	۱ قلم کوچک
هل سبز، ساییده	۱ قاشق چ
فلفل قرمز، ساییده	۱-۴ قاشق چ
فلفل سیاه، ساییده	۱-۲ قاشق چ
زرد چوبه	۱-۲ قاشق م
شکر	۱ قاشق م
سرکه	نیم پیمانه
روغن	
نمک	

▼ ویندالو (vindaloo) از خورش‌های بسیار تند سواحل غربی هند و به ویژه ایالت گواست، که منطقه نفوذ پرتغالی‌ها بوده است و گویا کلمه «ویندالو» به زبان پرتغالی به معنای گوشتی است که در وینیگر (vinaigre، سرکه) پخته شده باشد.

زنجبیل تازه از لوازم ویندالواست، ولی اگر در دسترس نباشد باید با زنجبیل ساییده ساخت.

سیر را با زنجبیل، فلفل قرمز و زردچوبه مخلوط کنید. زیره، تخم گشنیز، تخم شنبلیله، دارچین، هل و فلفل سیاه را با خردل و شکر در پیاله سرکه بریزید.

۳-۴ قاشق روغن در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و گوشت را در روغن تفت بدهید تا سرخ شود. آنگاه ۳ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید، دردیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. در پایان پخت، آب گوشت نباید بیشتر از نیم پیمانه باشد؛ اگر بیشتر بود دردیگ را باز بگذارید و چند دقیقه آتش را کمی تیز کنید تا آب کم شود.

۳-۴ قاشق روغن در یک تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا به رنگ طلایی درآید. خمیر سیر را اضافه کنید و یکی دو چرخ بدهید. پیاله سرکه را اضافه کنید و با کاردک چوبی کف تابه را بتراشید. سپس تابه را دردیگ گوشت بریزید و نمک بزنید، خورش را زیر و رو کنید و به جوش بیاورید، سپس آتش را بسیار کم کنید و بگذارید دیگ با در نیمه باز ریزجوش بزند تا خورش به روغن بنشیند. ظرف خورش را با گشنیز ساطوری آرایش کنید.

◀ ویندالورا با چلو ساده و نان و ماست شیرین می‌خورند.

ویندالوی مرغ (هندوستان)



۴-۵ نفر

۱ کیلو	سینه و ران مرغ، خرد کرده
۳	پیاز، رنده
۱ بسته	سیر، کوبیده
۳-۴ قاشق	شیره تمر هندی (← ۲۰۴)
۱ قاشق ۴	شکر
۴-۵ قاشق	سرکه
۱-۲ قاشق	آب لیموی تازه
۱-۴ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
۱-۴ قاشق چ	فلفل سیاه، ساییده
۱ قاشق ۴	زنجبیل، ساییده
اندکی	میخک، ساییده
	روغن
	نمک

▼ ویندالوی مرغ با ویندالوی گوشت (← صفحه ۹۰۸) فقط از لحاظ ترکیب ادویه و چاشنی

مختصري تفاوت دارد. هيچ مانعي ندارد كه گاهي جاي دو نوع ادويه و چاشني را با هم عوض كنيم.

سيز و زنجبيل و فلفل قرمز را با هم مخلوط كنيد. شيرهٔ تمر، آب ليمو، سرکه و شکر را در يک پياله بريزيد. باقي ادويه را با هم مخلوط كنيد.

۵-۶ قاشق روغن در تابهٔ جادارئ روي آتش ملایم داغ كنيد و تکه‌هاي مرغ را در آن تفت بدهيد تا رويهٔ آن‌ها طلايي شود. سپس آتش را خاموش كنيد و مرغ را با كفگير برداريد و در ديگ بگذاريد. ديگ را با ۱ پيمانه آب و كمی نمک روي آتش كم بار كنيد و مرغ را ۱۵ دقيقه بپزيد.

آتش زير تابه را روشن كنيد و پياز را در روغن باقي مانده تفت بدهيد تا به رنگ طلايي در آيد. خمير سيز را اضافه كنيد و يکي دو چرخ بدهيد، سپس مخلوط ادويه را اضافه كنيد و پس از ۱-۲ چرخ پيالهٔ سرکه را بريزيد. با كاردك چوبي هم بزنيد و كف تابه را بتراشيد.

تابه را در ديگ خالي كنيد، خورش را زير و رو كنيد و در ديگ را نيمه باز بگذاريد؛ مرغ را ۲۰-۲۵ دقيقهٔ ديگر بپزيد تا به روغن بنشيند.

خورش ماهي و سيب زميني (انگلستان)



۴-۵ نفر

نيم كيلو	فيلهٔ ماهي، خرد کرده
۱	پياز، ساطوري
۴-۵	سيب زميني، خرد کرده
۲-۳ قاشق	گشنيز، ساطوري
۲ قاشق	آرد
۲ پيمانه	شير
نيم پيمانه	خامه
۱ قاشق م	گرم مسالا (← ۲۳۲)
۱ پر	برگ بو
۲-۳ گردو	کره
	نمک و فلفل

▼ اين خورش از کُلبهٔ ماهي گيران سواحل بریتانیا بیرون آمده و سرانجام از آشپزخانهٔ هتل‌های بين‌المللی سردر آورده است. در خود انگلستان غالباً چند جور صدف و سخت پوست هم - با آب بيشتري - به اين خورش اضافه مي‌کنند، و به اين ترتيب مي‌توان گفت خورش آن‌ها شکل انگليسي بويي يابس فرانسوي (← صفحهٔ ۹۷۰) است. ادويهٔ اين خورش البته سوغات هندوستان است. به جاي ادويهٔ هندی مي‌توان ۲ برابر گردکاري به کار برد.

خورش ماهی و سیب زمینی را با چلو ساده (← صفحه ۷۷۳) و چنتی گشنیز (← صفحه ۵۲۹) و چنتی پیاز و گشنیز (← صفحه ۵۲۶) سر سفره بگذارید.
برای ماهی این خورش فیله هامور، سنگسر، سرخو، یا سبیتی توصیه می شود. ماهی حلوی سیاه هم کارساز است.

فیله ماهی را نمک بپاشید و نیم ساعت در آب کش بخوابانید؛ سپس آب بکشید و خشک کنید. کره را در یک دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. آرد را اضافه کنید و بچرخانید تا کمی رنگ بگیرد. گرم مسالاراً اضافه کنید و یک چرخ بدهید. شیر را بریزید و به جوش بیاورید.

سیب زمینی و برگ بورا اضافه کنید و نمک و فلفل بزنید. در دیگ را ببندید و سیب زمینی را ۲۰ دقیقه بپزید. ماهی را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بپزید (بیش از این لازم نیست)، سپس خامه را اضافه کنید و همین قدر که خورش باز به جوش آمد بردارید. هنگام کشیدن خورش را با گشنیز ساطوری آرایش کنید.

مرغ و نارگیل (تایلند)



۳-۴ نفر

نیم کیلو	ران و سینه مرغ، پخته، استخوان کشیده
۳-۲	میگوی خشک
۱	پیاز، ساطوری
۳-۲ پر	سیر، کوبیده
۳ پیمانه	شیر نارگیل (← ۲۱۶)
۳-۲ قاشق	گشنیز، ساطوری
۵-۶	فلفل قرمز خشک، کف مال
۱ قاشق م	فلفل سیاه، درسته
۱ قاشق	پوست لیمو، رندیده
۱ قاشق	شکر

میگورا با سیر، پیاز، گشنیز و فلفل سیاه در هاون بکوبید (یا در مخلوط کن بگردانید). شیر نارگیل را در دیگچه بجوشانید تا به ۱ پیمانه برسد. خمیر میگورا با فلفل قرمز و پوست لیمو اضافه کنید و هم بزنید تا خمیر تقریباً خشک شود. شکر بزنید و پس از یک چرخ بردارید. تکه های مرغ را در دیس گرم بچینید و از مخلوط روی هر تکه ۱ قاشق بریزید. شیر نارگیل غلیظ شده را روی مرغ بدهید. با چلو ساده و نان سر سفره بگذارید.

◀ این خورش را معمولاً با چند شاخه گشنیز و چند فلفل قرمز تازه آرایش می‌کنند.

دَم آلو (خورش سیب زمینی) • (هندوستان)



۲-۳ نفر

سیب زمینی ریز، پوست گرفته	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۲-۳
سیر، کوبیده	۸-۱۰ پر
بادام، مقشّر	نیم پیمانه
ماست	۲ پیمانه
براده نارگیل	۱ قاشق
گشنیز، ساطوری	۲-۱ قاشق
تخم گشنیز، ساییده	۱ قاشق
زیره، ساییده	۱ قاشق چ
خردل	۱ قاشق چ
هل، ساییده	۱ قاشق چ
فلفل سیاه، درسته	۱۰-۱۲ دانه
زرد چوبه	۱ قاشق م
میخک، ساییده	اندکی
جوز بویا، ساییده	اندکی
فلفل قرمز، ساییده	
روغن	
نمک	

سیب زمینی را با چنگال از چند جا سوراخ کنید و در یک بادیه آب نمک رقیق ۱ ساعت بخیسانید، سپس از آب درآورید و با حوله خشک کنید. زرد چوبه، زیره، تخم گشنیز، فلفل سیاه، خردل، هل، جوز بویا، میخک و فلفل قرمز را با سیر درهاون بکوبید تا خمیر نرمی به دست آید. ۵-۶ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و سیب زمینی را در آن تفت بدهید تا سرخ شود. هرگاه لازم باشد اندکی روغن اضافه کنید. سپس سیب زمینی را با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید. پیاز را در روغن باقی مانده در تابه تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. خمیر ادویه را با بادام مقشّر و براده نارگیل اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. سیب زمینی کنار گذاشته را با نیمی از ماست کم کم در تابه بریزید و با کاردک چوبی بچرخانید تا آب آن کار برود. باقی ماست را اضافه کنید، بچرخانید، آتش را کم کنید و ۱۵-۲۰ دقیقه دیگر روی آتش ملایم پزید. سپس دم آلو

آماده را در ظرف بکشید، با گشنیز ساطوری آرایش کنید و بانان یا چلو ساده سر سفره بگذارید.

تخم مرغ و تره بار (اندونزی)



۵-۶ نفر

تخم مرغ سفت، ورقه ورقه	۵-۶
پیاز، ساطوری	۱
پیازچه، خرد کرده	۳-۴ بسته
سیر، کوبیده	۱-۲ پُر
سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده	۵-۶
هویج، پوست گرفته، خرد کرده	۶-۷
لوبیا سبز، خرد کرده	۲۵۰ گرم
فلفل دلمه‌ای، تخم گرفته، خرد کرده	۲
فلفل قرمز، ساییده	۱-۲ قاشق چ
بادام زمینی، ساییده	۲ پیمانه
سس ماهی (← ۵۹۵)	۱ قاشق م
شیرهٔ تمر هندی (← ۲۰۴)	۲ قاشق
شیر نارگیل (← ۲۱۶)	۲ پیمانه
شکر	۱ قاشق
روغن	
نمک و فلفل	

▼ این غذا را به زبان بهاسا - که زبان رسمی اندونزی است - گادوگادو می‌نامند، که به معنای قاتی پاتی است. به همین جهت اجزای آن به آنچه در بالا آمده است محدود نمی‌شود و به اقتضای فصل ممکن است انواع دیگر تره بار - مانند کلم، هویج، گل کلم، گل کلم سبز (بروکلی)، پیاز و گوجه فرنگی - هم در آن بریزند. غذایی است سیر کننده، که با تخم مرغ کمتر می‌توان آن را به عنوان تره بار پای گوشت هم به کار برد.

تره بار را جدا از هم ۱۰-۱۲ دقیقه آب پز کنید (زیاد نرم نشود)، سپس بردارید و در آب کش بریزید.

۴-۵ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. سپس سیر را اضافه کنید و ۱-۲ دقیقه بپرخانید. شیر نارگیل، شیرهٔ تمر هندی و شکر را همراه با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و هم بزنید؛ سپس بادام زمینی را بریزید و ۵-۶ دقیقه

بچرخانید تا سس غلیظی به دست آید. اگر لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید. سپس سس ماهی و فلفل قرمز را با سس مخلوط کنید، سس را در کاسه بریزید و بگذارید خنک شود. اگر روغن از سس جدا شد، آن را خالی کنید. تریه بار و تخم مرغ را در دیس بچینید و با سس سر سفره بگذارید. ◀ به جای شیرۀ تمر هندی می‌توانید رب انار به کار برید.

مرغ و بامیه (نیجریه)

۸ نفر



مرغ، هشت پاره	۱
بامیه، سر و ته زده	نیم کیلو
سیر، کوبیده	۴-۳ پر
گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده	۵-۴
آب لیمو	۴-۳ قاشق
رب گوجه فرنگی	۴-۳ قاشق
فلفل قرمز تازه	۸
روغن	
نمک و فلفل	

▼ این خورش را، که در نیجریه «ایمویو» (imoyo) نامیده می‌شود، گویا در قرن گذشته بردگان آزاد شده از برزیل به سرزمین اصلی خود آورده‌اند. فلفل قرمز را به تعداد خورندگان در این خورش می‌اندازند و یک دانه در هر بشقاب می‌گذارند.

مرغ را با ۱-۲ پیمانه آب در دیگ بگذارید، کمی نمک و فلفل بپاشید و ۲۰ دقیقه بپزید. سپس سیر، بامیه و گوجه فرنگی را اضافه کنید و ۲۰ دقیقه دیگر بپزید. اگر لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید. در پایان پخت، مرغ باید ۲ پیمانه آب داشته باشد. این آب را در ظرفی بریزید و کنار بگذارید.

۵-۶ قاشق روغن در تابه دردار روی آتش کم داغ کنید و فلفل قرمز را ۱-۲ دقیقه در آن تفت بدهید، سپس بردارید و کنار بگذارید.

رب گوجه فرنگی را با آب لیمو در تابه بریزید و ۳-۴ دقیقه تفت بدهید. آب مرغ را اضافه کنید و هم بزنید. فلفل قرمز را روی سس بگذارید، در تابه را ببندید و ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش کم بپزید. اگر لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید.

مرغ و بامیه و گوجه فرنگی را روی دیس چلو ساده بگذارید و فلفل قرمز را روی آن بچینید. تابه سس را در ظرف جداگانه کنار دیس چلو و مرغ بگذارید.

مرغ مُسَلَّم (هندوستان)

۴-۵ نفر



۱ کیلو	سینه و ران مرغ
۱	پیاز، رندیده
۴-۳ پر	سیب، کوبیده
۵-۴	گوجه فرنگی، پوست گرفته، خرد کرده
۵-۴ گردو	کره
۲ قاشق	تخم گشنیز، ساییده
۱ قاشق چ	زیره، ساییده
۱ قاشق چ	دارچین، ساییده
۱ قاشق چ	زنجبیل، ساییده
۱ قاشق م	زرد چوبه
اندکی	هل، ساییده
اندکی	میخک، ساییده
	نمک و فلفل

▼ این که چرا هندی‌ها به این خوراک مرغ می‌گویند مرغ مسَلَّم، برای نگارنده روشن نشده است؛ این کلمه احتمالاً «مرغ مسَمَن»، یعنی فربه و شکم گرفته بوده و به این روز افتاده است (دستور مرغ شکم گرفته در جای خود آمده است). در هر حال، این از موارد نادری است که در آشپزی هندی گوجه فرنگی به کار می‌رود و خورش خوش رنگ و خوش مزه‌ای از آن به دست می‌آید.

همهٔ ادویه‌ها را با پیاز و سیر و نمک و فلفل مخلوط کنید، به تکه‌های مرغ بمالید و ۱-۲ ساعت بخوابانید. کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و تکه‌های مرغ را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید. گوجه فرنگی را اضافه کنید و چند چرخ بدهید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۳۰-۳۵ دقیقه بپزید. سر بزنید، اگر لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید. در پایان پخت، خورش باید به روغن بنشیند.

◀ کاری گوشت با گوجه فرنگی: اگر این خورش را با گوشت بره یا گوسفند درست کنید، می‌شود کاری گوشت با گوجه فرنگی. (مدت پخت بیشتر می‌شود، ولی گوشت مسَلَّم نمی‌شود.)

ماهی با سس کاری (انگلیسی-هندی)



۲۵۰ گرم فیله ماهی

نیم پیمانه سس کاری (← ۵۸۷)

- ۱ سیب سبز، پوست گرفته، رندیده
 ۱ قاشق آرد
 ۲-۱ گردو کره
 ۲-۱ قاشق آب لیموی تازه
 نمک و فلفل

سیب را با آب لیمو در سس سفید با گردکاری بریزید و هم بزنید. بگذارید ۳۰ دقیقه بماند. فیله ماهی را نمک و فلفل بزنید، در آرد بغلتانید و پتکانید، سپس در کره سرخ کنید. بردارید و در بشقاب بگذارید. سس را روی ماهی بریزید.

ماهی با ماست و زعفران (هندوستان)

۵-۶ نفر



- نیم کیلو فیله ماهی*، گردویی
 ۱ پیاز، ساطوری
 ۲-۱ پر سیر، کوبیده
 ۱ پیمانه ماست
 یک چهارم پیمانه براده نارگیل
 ۲-۱ فلفل سبز تند، ساطوری
 ۱ قاشق مخم کشنیز، ساییده
 نصف قاشق چ زعفران، ساییده
 ۱ قاشق چ زردچوبه
 روغن
 نمک و فلفل

* هامور، سرخو، سبیتی، آزون برون.

۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و ماهی را ۵-۶ دقیقه در آن تفت بدهید. با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.

کمی روغن به تابه اضافه کنید و پیاز را تفت بدهید تا طلایی شود. سیر را با تخم کشنیز، زردچوبه، براده نارگیل و فلفل سبز اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. ماست را با زعفران حل کرده در اندکی آب داغ و اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و هم بزنید. ماهی را در تابه بگذارید، در تابه را ببندید و ۵-۶ دقیقه روی آتش کم بپزید. با چلو ساده یا کته و نان تازه و چنتی (← صفحه ۵۲۶) سر سفره بگذارید.

کاری ماهی (هندوستان)

۵-۶ نفر



فیله ماهی*، گردویی	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۳
سیر، کوبیده	۲-۳ پر
گوجه فرنگی، پوست گرفته، خرد کرده	۴
گشنیز، ساطوری	۳ قاشق
ماست	نیم پیمانه
زیره، ساییده	نصف قاشق چ
خردل، ساییده	نصف قاشق چ
دارچین، ساییده	نصف قاشق چ
هل، ساییده	نصف قاشق چ
میخک، ساییده	یک چهارم قاشق چ
لفل قرمز، ساییده	۱ قاشق م
زرد چوبه	۱-۲ قاشق چ
روغن	
نمک	

* هامور، سرخو، سبیتی، آزون برون.

لفل قرمز را با اندکی زرد چوبه و نمک مخلوط کنید و به ماهی بمالید. ۳۰ دقیقه دریخچال بخواهانیید.

۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و ماهی را ۴-۵ دقیقه در آن تفت بدهید. با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.

کمی روغن به تابه اضافه کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. سیر، زیره، خردل، دارچین، میخک و هل را با زرد چوبه روی پیاز بریزید و یک چرخ بدهید. گوجه فرنگی را با گشنیز و نیم پیمانه آب اضافه کنید و روی آتش ملایم بپزید تا آب کار برود. ماست را با اندکی نمک اضافه کنید و هم بزنید، سپس ماهی را در تابه بگذارید، در تابه را ببندید و ۱۰-۱۲ دقیقه بپزید. با چلو ساده یا کته و نان تازه و چتنی (← صفحه ۵۲۶) سر سفره بگذارید.

ماهی با سیب زمینی و گل کلم (هندوستان)

۵-۶ نفر



نیم کیلو فیله ماهی*، گردویی

پیاز، ساطوری	۲
سیر، کوبیده	۲-۱ پر
ماست	دو سوم پیمانه
سیب زمینی، پوست گرفته، گردویی	۲
گل کلم، خرد کرده	۲۰۰ گرم
نخود سبز، پوست گرفته	نیم پیمانه
زنجبیل تازه، رندیده	۱ قاشق م
هل، شکسته	۲ دانه
میخک	۲ دانه
دارچین، ساییده	نصف قاشق چ
فلفل قرمز، ساییده	۱ قاشق چ
زرد چوبه	۱ قاشق چ
روغن	
نمک و فلفل	

* هامور، سرخو، شیبیتی، آزون برون.

۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و ماهی را ۴-۵ دقیقه در آن تفت بدهید. با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید. کمی روغن اضافه کنید و سیب زمینی را در روغن سرخ کنید. بردارید و کنار بگذارید.

پیاز را در دیگ بریزید و تفت بدهید تا طلایی شود. (اگر لازم شد اندکی روغن اضافه کنید). سیر، زنجبیل، زرد چوبه، دارچین، هل، میخک و فلفل قرمز را اضافه کنید و یک چرخ بدهید. ماست را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و هم بزنید. سیب زمینی سرخ کرده و گل کلم و نخود سبز را با ۱ پیمانه آب در دیگ بریزید و زیر و رو کنید. در دیگ را ببندید، ۱۵ دقیقه روی آتش ملایم بپزید، سپس ماهی را اضافه کنید و زیر و رو کنید. در دیگ را ببندید و ۱۰ دقیقه دیگر بپزید. با چلو ساده یا کته و نان تازه و چنتی (← صفحه ۵۲۶) سر سفره بگذارید. به جای زنجبیل تازه می‌توانید اندکی زنجبیل ساییده به کار برید.

کاری ماهی با آب لیمو (هندوستان)



نیم کیلو	فیله ماهی*، گردویی
۲	پیاز، ساطوری
۱ پیمانه	ماست

- ۱ قاشق م شکر
 نیم پیمانه آب لیموی تازه
 ۱ قاشق زنجبیل تازه، رنده
 ۲ قاشق م تخم گشنیز، ساییده
 ۱ قاشق چ زیره، ساییده
 ۱ قاشق چ فلفل قرمز، ساییده
 نصف قاشق چ هل، ساییده
 ۱ قاشق م زردچوبه
 روغن
 نمک و فلفل
 * هامور، سرخو، سُییتی، اُزون برون.

۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. زنجبیل، زردچوبه، هل، زیره، تخم گشنیز و فلفل قرمز را اضافه کنید و یک چرخ بدهید. آب لیمو را با ماست و شکر و اندکی نمک و فلفل اضافه کنید. آتش را کم کنید و مایه را ۳-۴ دقیقه بپزید. ماهی را در دیگ بریزید و زیر و رو کنید. در دیگ را ببندید و ۱۵-۲۰ دقیقه روی آتش کم بپزید. گاهی زیر و رو کنید. با چلو یا کته و نان و چنتی (← صفحه ۵۲۶) سرسفره بگذارید.

کاری ماهی پارسی (هندوستان)



۳-۴ نفر

- نیم کیلو فیله ماهی*، گردویی
 ۱ پیاز، ساطوری
 ۱-۲ پر سیر، کوبیده
 ۲ تخم مرغ
 ۱ قاشق شکر
 ۱ قاشق م زیره، ساییده
 ۱ قاشق م فلفل قرمز، ساییده
 یک و نیم پیمانه سرکه
 روغن
 نمک و فلفل

* هامور، سرخو، سُییتی، اُزون برون.

فلفل قرمز، زیره و سیر را با اندکی نمک و فلفل مخلوط کنید، به ماهی بمالید و ۱ ساعت در یخچال بخوابانید.

۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. ماهی را اضافه کنید و ۷-۸ دقیقه تفت بدهید. سرکه را با تخم مرغ و شکر بزنید و روی ماهی بریزید. ۴-۵ دقیقه روی آتش کم بپزید، ولی به جوش نیاورید، وگرنه مایه تخم مرغ می‌پزد. با چلو ساده یا کته و نان تازه و چنتی (← صفحه ۵۲۶) سرسفره بگذارید.

کاری ماهی با شیر نارگیل (هندوستان)



۳-۴ نفر

نیم کیلو	فیله ماهی*، گردویی
۱	پیاز، حلقه حلقه نازک
۱ پیمانه	شیر نارگیل، غلیظ (← ۲۱۶)
۲	سیب زمینی، پخته، پوست گرفته، ورقه ورقه
۲-۱ پر	سیر، کوبیده
۲-۱	فلفل سبز تند، ساطوری
۱ قاشق ۲	زنجبیل تازه، رنده‌شده، یا زنجبیل خشک، ساییده
۳-۲ قاشق	آب لیموی تازه
۱ قاشق	فلفل قرمز، ساییده
۱ قاشق چ	زرد چوبه
	روغن
	نمک

* هامور، سرخو، سُبیتی، اُزون برون.

۲-۳ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. سیر، زردچوبه، فلفل قرمز، فلفل سبز و زنجبیل را اضافه کنید و یکی دو چرخ بدهید. مقداری از شیر نارگیل را اضافه کنید، ماهی را اندکی نمک بپاشید و در تابه بریزید. پس از ۵-۶ دقیقه آب لیمو را اضافه کنید و ماهی را چرخ بدهید و سیب زمینی را روی ماهی بچینید. باقی شیر نارگیل را روی سیب زمینی بریزید. در تابه را ببندید و ۱۰-۱۲ دقیقه دیگر بپزید. با نان سفید یا چلو ساده یا کته و چنتی (← صفحه ۵۲۶) سرسفره بگذارید.



فصل شصت و دوم: مسمای بادنجان، کدو، بامیه

کلمه مسما ظاهراً در اصل مسمن بوده است، که به معنای پروار و فربه است؛ علت این تغییر شکل هم این است که ابتدا «مسمن» را «مسماً» پنداشته‌اند، و سپس مانند بسیاری از موارد دیگر تنوین آن را حذف کرده‌اند. در هر حال، امروز منظور از مسما خورشی است که تره‌بار آن در روغن سرخ شده و مقداری روغن جذب کرده باشد.

مسمای بادنجان

۵-۶ نفر



گوشت، خرد کرده	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
بادنجان قلمی کوچک، با کلاهک، پوست گرفته	۱۰-۸
گوجه فرنگی کوچک، دو نیم کرده	۵-۴
آب غوره	۶-۵ قاشق
زرد چوبه یا زعفران، ساییده	اندکی
روغن	
نمک	

ساقه و دامن کلاهک بادنجان را بزنید، شکم بادنجان را چاک بدهید، نمک بپاشید و یک ساعت در آب کش بگذارید؛ سپس آب بکشید و خشک کنید.

۴-۵ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. سپس گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. ۲ پیمانه آب داغ اضافه کنید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۲ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم نمک و زرد چوبه یا زعفران (حل کرده در اندکی آب داغ) بزنید.

۵-۶ قاشق روغن در تابه بریزید و روی آتش ملایم داغ کنید و بادنجان را در آن سرخ کنید.

سپس برداريد و در ديگ روي گوشت بچينيد. گوجه فرنگي را روي بادنجان بچينيد. آب غوره بپاشيد، در ديگ را ببنديد و بگذاريد خورش حدود يك ساعت ديگر روي آتش بسيار كم بيزد تا جا بيفتد. هنگام كشيدين خورش اول گوجه فرنگي و بادنجان را برداريد و در يك بشقاب كنار بگذاريد، سپس گوشت را بكشيد و بادنجان و گوجه فرنگي را روي آن بچينيد.

◀ اگر بخواهيد بادنجان روغن جذب نكند چند بادنجان قلمي پوست نگرفته را چرب كنيد و ۱۵ دقيقه در فرداغ بگذاريد، سپس مانند بادنجان سرخ کرده در خورش بادنجان به كار بريد.

◀ به جاي آب غوره مي توان آب ليموي تازه به كار برد.

◀ غالباً گوجه فرنگي را حذف مي كنند و به جاي آن پس از تفت دادن گوشت ۲-۳ قاشق رب گوجه فرنگي به خورش مي زنند، ولي نگارنده اين كار را توصيه نمي كند، چون رب گوجه فرنگي مزه بادنجان را مي پوشاند؛ ولي اگر رب گوجه فرنگي به كار مي بريد، مي توانيد زردچوبه يا زعفران را حذف كنيد.

قيمه بادنجان



۶-۵ نفر

نيم كيلو	گوشت، نخودي
۱	پياز، ساطوري
نيم پيمانه	لپه، خيسانده
۳-۲	بادنجان، پوست گرفته، حلقه حلقه
۴-۵ قاشق	آب غوره
اندكي	زردچوبه يا زعفران
	روغن
	نمك و فلفل

▼ مي توان گفت قيمه بادنجان خورش قيمه اي است كه بادنجان به آن اضافه مي شود و چاشني آن كمی آب غوره است؛ يا خورش بادنجاني است كه لپه دارد و گوشت آن كمی قيمه اي است. به هر صورت ما آن را در ردیف باقي خورش های بادنجان می آوریم.

گوشت ولپه و پياز را از روي دستور قيمه لپه دار (← صفحه ۸۵۳) آماده كنيد. بادنجان را نمك بپاشيد و يك ساعت بخوابانيد، آب بكشيد و بگذاريد خشك شود. سپس در روغن سرخ كنيد و كنار بگذاريد.

قيمه لپه دار را در تابه در داري بريزيد و حلقه هاي بادنجان سرخ کرده را روي آن بچينيد. نمك و فلفل و زردچوبه يا زعفران (حل کرده در اندکی آب داغ) بزنيد، آب غوره را روي بادنجان

پپاشید، در تابه را ببندید، و خورش را یک ساعت یا بیشتر روی آتش بسیار کم بگذارید تا جا بیفتد. هنگام کشیدن، اول حلقه‌های بادنجان را با کفگیر بردارید و کنار بگذارید، پس از کشیدن خورش در ظرف، بادنجان را روی خورش بچینید.

◀ به جای آب غوره می‌توان غوره تازه یا گرد غوره یا غوره شور به کار برد.

خورش بادنجان و زردآلو (یونان)



۶-۷ نفر

گوشت گوسفند، گردویی	۱ کیلو
پیاز، ساطوری	۲
بادنجان	۳-۲
زردآلو، دو نیم کرده، هسته گرفته	نیم کیلو
گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده	۵-۴
رب گوجه فرنگی	۳-۲ قاشق
جعفری، ساطوری	۲-۱ قاشق
شکر	۱ پیمانه
لیمو	۱
کره	۳-۲ گردو
روغن	۶-۵ قاشق
برگ بو	۳-۲ پر
جوز بویا، ساییده	اندکی
تخم گشنیز، ساییده	اندکی
نمک و فلفل	

لیمو را آب بگیرید. بادنجان را با پوست حلقه حلقه کنید، نمک پپاشید، و ۱ ساعت در آب کش بگذارید، سپس آب بکشید و خشک کنید.

روغن را در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و بادنجان را در آن سرخ کنید. بردارید و روی حوله کاغذی کنار بگذارید.

شکر را در دیگچه با ۱ پیمانه آب روی آتش ملایم بگذارید و به جوش بیاورید. پس از آن که شکر حل شد، زردآلو را در شیره شکر بگذارید و ۱۰-۱۵ دقیقه روی آتش کم بجوشانید.

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بپزخانید. گوجه فرنگی، رب گوجه فرنگی، برگ بو، جوز و تخم گشنیز، جعفری، و آب لیمو را اضافه کنید و نمک و فلفل پپاشید. ۱ پیمانه آب و شیره شکر و زردآلو

را اضافه کنید. آتش را کم کنید، درِ دیگ را ببندید و گوشت را ۲ ساعت بپزید. سر بزنید، اگر لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید.

در پایان پخت، خورش باید حدود نیم پیمانه آب داشته باشد.

ورقه‌های بادنجان را در ظرف چینی یا بلور دردار و نسوز بچینید و گوشت را روی آن بریزید. زردآلورا روی گوشت بچینید. در ظرف را ببندید و آن را با شعله پخش‌کن روی آتش کم بگذارید. ۱ ساعت بپزید تا خورش به روغن بنشیند.

◀ این خورش را با کته یا چلو ساده و سالاد کاهو سر سفره بگذارید.

◀ به جای زردآلو می‌توانید غیسی خیس‌انده به کار برید.

◀ هنگام کشیدن خورش برگ بو را در آورید.

خورش نازخاتون (گیلان)

۵-۴ نفر



نیم کیلو گوشت، خرد کرده

۶-۵ بادنجان قلمی کوچک، پوست گرفته، با کلاهک

نیم کیلو نعنا و جعفری، ساطوری

۳-۴ قاشق آب غوره

روغن

نمک و فلفل

ساقه و دامن کلاهک بادنجان را بزنید. بادنجان را پوست بگیرید، نمک بپاشید و ۱ ساعت در آب کش بگذارید، سپس آب بکشید و بگذارید خشک شود.

گوشت را در ۶ پیمانه آب روی آتش تیز بار کنید. کف گوشت را بگیرید، آتش را کم کنید، درِ دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم نمک و فلفل بزنید و درِ دیگ را نیمه باز بگذارید تا آب آن کم شود. خورش باید در پایان پخت تنگ آب باشد و به روغن بنشیند.

۵-۶ قاشق روغن در یک تابه روی آتش ملایم داغ کنید و بادنجان را درسته در روغن سرخ کنید. هرگاه لازم شد کمی روغن اضافه کنید. بادنجان سرخ شده را با قاشق سوراخ‌دار بردارید و کنار بگذارید.

سبزی را ۱۰-۱۲ دقیقه در روغن باقی مانده تفت بدهید تا آب آن چیده شود؛ سپس با آب غوره روی گوشت بریزید و زیر و رو کنید.

نیم ساعت پیش از پایان پخت گوشت بادنجان را روی خورش بچینید و بگذارید دیگ روی آتش کم ریز جوش بزند. اگر خورش آب دار باشد درِ دیگ را نیمه باز بگذارید.

قیمه کدوسبز



قیمه کدوسبز را هم مانند قیمه بادنجان (← صفحه ۹۲۲) در این فصل می آوریم. این قیمه را از روی دستور قیمه بادنجان درست کنید، جز این که به جای بادنجان کدو سبز به کار می برید.

مسمای کدو



از روی دستور مسمای بادنجان (← صفحه ۹۲۱) درست کنید، جز این که به جای بادنجان کدوسبز به کار می برید.
گاهی بادنجان و کدوسبز را نیم و نیم با هم در خورش می گذارند.

خورش کدو حلوائی (۱)

۶-۵ نفر



گوشت، خرد کرده	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
کدو حلوائی، پوست گرفته، گردویی	۱ کیلو
آب لیموی تازه	۶-۵ قاشق
شکر	۳-۲ قاشق
زرد چوبه یا زعفران، ساییده	اندکی
دارچین	
روغن	
نمک و فلفل	

۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و کدو را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید، شکر و آب لیمو را بریزید و بچرخانید تا شکر ذوب شود و کمی رنگ بگیرد. بردارید و کنار بگذارید.
۱-۲ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. ۳ پیمانه آب اضافه کنید و به جوش بیاورید، سپس آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت اول کمی نمک بپاشید و فلفل و زرد چوبه یا زعفران (حل شده در اندکی آب داغ) را اضافه کنید.
در پایان ساعت دوم پخت گوشت، کدو را اضافه کنید، زیر و رو کنید. در دیگ را ببندید.
در پایان پخت اگر خورش آب داشته باشد در دیگ را باز بگذارید و آتش را اندکی بیشتر کنید تا گوشت به روغن بنشیند.

هنگام کشیدن، اول تکه‌های کدورا بردارید و کنار بگذارید، سپس روی ظرف خورش بچینید و یک گرد دارچین روی آن‌ها بپاشید.

خورش کدو حلوایی (۲). (گیلان)

۸-۶ نفر



۱ کیلو	کدو حلوایی، پوست گرفته، خلال کرده
۴-۳ پیمانه	مغز گردو، ساییده
۱	پیاز، ساطوری
۲-۱ قاشق م	گلپر، ساییده
۳-۲ قاشق	رب انار
	روغن
	نمک و فلفل

▼ این خورش، که خود گیلانی‌ها آن را کویی‌تره می‌نامند، در واقع نوعی فسنجان بدون گوشت است؛ ولی البته مرغ یا گوشت هم به آن می‌توان اضافه کرد.

مغز گردو را در ۴ پیمانه آب ۲ ساعت روی آتش کم بپزید تا بوی خامی آن برود و به روغن بنشیند. رب انار و گلپر را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و هم بزنید. ۳-۲ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. کدورا اضافه کنید و ۴-۵ دقیقه بچرخانید. سپس پیاز داغ و کدورا روی گردو بریزید و زیر و رو کنید. در دیگ را نیمه باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند. پیش از آن که کدو وا برود بردارید.

خورش بامیه

۶-۵ نفر



۷۵۰ گرم	ماهیچه با قلم، خرد کرده
۱	پیاز، ساطوری
۵-۴ پر	سیر، کوبیده
۲-۱ کیلو	بامیه
۳-۲ قاشق	رب گوجه فرنگی
۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
۱ قاشق چ	زرد چوبه

روغن نمک و فلفل

ساقهٔ بامیه را بزنید، ولی دقت کنید غلاف آن سوراخ نشود، وگرنه لعاب پس می‌دهد و آب خورش را لیز می‌کند.

۴-۵ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و بامیه را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید، سپس با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید.

پیاز را در روغن باقی مانده بریزید و تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد، سپس زردچوبه و سیر و گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. رب گوجه فرنگی و فلفل قرمز را اضافه کنید و یک چرخ بدهید، سپس ۳ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم بامیه را روی گوشت بریزید، کمی نمک و فلفل پاشید و خورش را زیر و رو کنید.

« این خورش باید تنگ آب باشد؛ اگر آب دار بود پیش از ریختن بامیه در دیگ را باز بگذارید و چند دقیقه آتش را کمی تیز کنید تا گوشت و بامیه به روغن بنشینند.

« اگر خورش را کمی ترش تر بخواهید، همراه بامیه می‌توانید ۲-۳ قاشق آب لیموی تازه یا آب غوره اضافه کنید.

« در فارس و خوزستان چاشنی خورش بامیه را به جای رب گوجه فرنگی شیرۀ تمر هندی (← صفحه ۲۰۴) می‌دهند. رب انار هم می‌تواند جانشین شیرۀ تمر شود.

غوره مسما (گیلان)

۶-۸ نفر



- | | |
|---------|------------------------|
| ۱ | مرغ، پاک کرده |
| ۳-۴ | پیاز، حلقه حلقه |
| ۲۵۰ گرم | غورهٔ بی‌دانه، حبه حبه |
| | زعفران، ساییده |
| | روغن |
| | نمک و فلفل |

۴-۵ قاشق روغن در تابه بریزید و روی آتش ملایم داغ کنید. مرغ درسته را در روغن بگذارید و چند بار بگردانید تا همه جای آن سرخ شود. بردارید و کنار بگذارید.

پیاز را در تابه بریزید و تفت بدهید تا طلایی شود. غوره را اضافه کنید و ۶-۷ دقیقه بچرخانید. اندکی زعفران حل کرده در آب داغ با نمک و فلفل اضافه کنید و پس از ۲-۳ چرخ بردارید.

مرغ را نمک و فلفل بپاشید، شکم آن را با پیازداغ و غوره پر کنید و در دیگ بگذارید. نیم پیمانه آب اضافه کنید، در دیگ را نیمه باز بگذارید و روی آتش ملایم ۳۰-۴۰ دقیقه بپزید. سر بزنید، اگر لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید و بگذارید خورش جابیفند. با کته یا چلو ساده و سبزی تازه سر سفره بگذارید.

◀ گاهی ۱-۲ قاشق شکر هم به مایه پیازداغ و غوره اضافه می‌شود.
 ▶ این مسما را با اردک هم می‌توان درست کرد.

شوید مسما (گیلان)

۵-۶ نفر



۱ مرغ، پاک کرده
 نیم کیلو شوید، ساطوری
 ۲۵۰ گرم آلوچه سبز
 زعفران، ساییده
 روغن
 نمک و فلفل

از روی دستور غوره مسما درست کنید، جز این که به جای پیاز شوید را ۷-۸ دقیقه در روغن تفت می‌دهید و به جای غوره آلوچه را با چاقو هسته می‌گیرید و به شوید اضافه می‌کنید.
 ▶ این مسما را با اردک هم می‌توان درست کرد.
 ▶ گاهی ۱-۲ قاشق شکر هم به مایه شوید و آلوچه اضافه می‌شود.

انار دانه مسما (گیلان)

۵-۶ نفر



۱ مرغ، پاک کرده
 ۳-۴ پیاز، حلقه حلقه
 ۳-۴ پیمانه دانه انار ملس
 زعفران، ساییده
 روغن
 نمک و فلفل

از روی دستور غوره مسما (← صفحه ۹۲۷) درست کنید، جز این که به جای غوره دانه انار به کار می‌برید.

◀ اناردانه مسما را علاوه بر مرغ با اردک و مرغابی و خودکا هم می توان درست کرد.

آلومسما (گیلان)

۵-۶ نفر



- | | |
|---------|--------------------------|
| ۱ | مرغ، پاک کرده |
| ۳-۴ | پیاز، حلقه حلقه |
| ۲۵۰ گرم | آلو، خیسانده، هسته گرفته |
| اندکی | زعفران، ساییده |
| | روغن |
| | نمک و فلفل |

از روی دستور غوره مسما (← صفحه ۹۲۷) درست کنید، جزاین که به جای غوره آلو به کار می برید.

◀ آلومسما را با اردک هم می توان درست کرد.

آلوچه مسما (گیلان)

۵-۶ نفر



- | | |
|---------|-----------------------|
| ۱ | مرغ، پاک کرده |
| ۴-۵ پر | سیر، کوبیده |
| ۲۵۰ گرم | سبزی تازه*، ساطوری |
| ۲۵۰ گرم | آلوچه سبز |
| | زعفران، ساییده |
| | روغن |
| | نمک و فلفل |
| | * تره، جعفری، خالواش. |

از روی دستور غوره مسما (← صفحه ۹۲۷) درست کنید، جزاین که سیر و سبزی را در روغن تفت می دهید و به خورش اضافه می کنید. به جای غوره، آلوچه را با چاقو هسته می گیرید و با پیازداغ توی شکم مرغ می گذارید.

◀ این مسما را با اردک هم می توان درست کرد.

◀◀ آلوچه مسمای گوشت: نیم کیلو گوشت خورشتی را در روغن تفت بدهید و سپس ۳ ساعت روی آتش ملایم بپزید. در پایان ساعت دوم سبزی و آلوچه را بریزید و زیر و رو کنید.

مسمای افغانی



۸-۱۰ نفر

۱ کیلو	راسته گوسفند، درسته
۲ کیلو	پیاز، ساطوری
۱۰-۸	بادنجان قلمی
۲۵۰ گرم	تره
۲۵۰ گرم	پیازچه
۴-۳ قاشق	آرد
۳-۲ قلم	دارچین
۴-۳ دانه	هل سبز
۳-۲ دانه	میخک
۳۰۰ گرم	کره
	روغن
	نمک

▼ این شکل دیگری از مسمای بادنجان است؛ در افغانی بودن آن شکی نیست، ولی این که چه عده‌ای از مردم افغانستان می‌توانند یا می‌توانسته‌اند این قدر راسته و «مَسکه» (یا مَشکه، در اصطلاح افغانی و خراسانی و کردی کره‌ای است که از مشک دوغ گرفته می‌شود) مصرف کنند، مسأله‌ای است که به کتاب مستطاب مربوط نمی‌شود.

بادنجان را با پوست و ساقه آب بکشید، شکم آن را چاک بدهید، نمک بپاشید، و یک ساعت در آب کش بگذارید، سپس آب بکشید و بگذارید تا آب آن چیده شود. تره و پیازچه را پس از شستن دسته کنید و در آب کش بگذارید تا آب آن چیده شود.

۵-۶ قاشق روغن در تابه جاداری روی آتش ملایم داغ کنید و راسته را به صورت یک پارچه یا ۲-۳ پارچه در روغن تفت بدهید تا تمام رویه آن به رنگ قهوه‌ای تیره درآید. زیر تابه شعله پخش کن بگذارید و آتش را کم کنید تا راسته مغز پخت شود؛ سپس راسته را بردارید و کنار بگذارید.

نیمی از کره را به روغن تابه اضافه کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا به رنگ قهوه‌ای درآید. آرد را اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه بپرخانید. هل و دارچین و میخک را اضافه کنید و هم بزنید. راسته را با آبی که پس داده است به تابه برگردانید، آتش را بسیار کم کنید، در تابه را ببندید و گوشت را ۶۰-۷۰ دقیقه بپزید.

در تابه بزرگ دیگری ۵-۶ قاشق روغن روی آتش ملایم داغ کنید و بادنجان را درسته در آن

بغلانید. آتش کم باشد تا بادنجان مغز پخت شود. هرگاه لازم شد کمی روغن اضافه کنید. بادنجان پخته شده را بردارید و درکنار راسته بگذارید.

روغن باقی مانده از بادنجان را خالی کنید و تابه را با یک حوله کاغذی پاک کنید، سپس کره باقی مانده را روی آتش ملایم در تابه داغ کنید. دسته تره و پیازچه را در کره بگذارید و بغلтанید، طوری که آشفته نشود. پیش از آن که رنگ سبزی برگردد بردارید. هنگام کشیدن راسته را وسط دیس بگذارید، و بادنجان‌ها را دور آن بچینید.

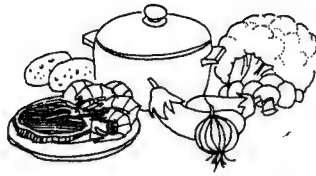
مایه آرد و پیاز را داغ کنید و ادویه نساییده را در آورید. نمک بزنید و روی راسته بدهید. سبزی تفت داده را روی راسته بگذارید. (سبزی را باید در لحظه‌های پیش از کشیدن غذا تفت بدهید تا هنگام کشیدن رنگ آن زنده باشد.)

مسمای قارچ



از روی دستور مسمای بادنجان (← صفحه ۹۲۱) درست کنید، جز این که به جای بادنجان، ۲۵۰ گرم قارچ شسته و خرد کرده را ۴-۵ دقیقه در ۳-۴ قاشق روغن تفت می‌دهید و در ۱۵ دقیقه آخر پخت خورش روی آن می‌ریزید.





فصل شصت و سوم: خورش های جورواجور

از انواع قیمه و خورش های سبزه که بگذریم، خورش های ایرانی را به واسطه تنوع مواد مشکل بتوان در مقوله معینی جای داد؛ از این رو فصل حاضر بیشتر خورش های ایرانی را در بر می گیرد. از این گذشته انواع این خورش های جورواجور محدود نیست و هر آشپزی با ذوق و سلیقه خاص خود می تواند ساخته های خود را به این فصل اضافه کند.

خورش مرغ و آلو بخارا



۴-۵ نفر

نیم کیلو	سینه و ران مرغ، خرد کرده
۱	پیاز، ساطوری
نیم کیلو	آلو بخارا، خیسانده، هسته گرفته
اندکی	زرد چوبه یا زعفران
	روغن
	نمک و فلفل

۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و مرغ را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید تا رویه آن طلایی شود. مرغ را با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید. پیاز را در روغن باقی مانده بریزید و تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. آلو را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بچرخانید. زرد چوبه یا زعفران (حل شده در اندکی آب داغ) را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و یک چرخ بدهید. یک پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید. مرغ را به دیگ برگردانید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و مرغ را ۳۰-۳۵ دقیقه پزید تا به روغن بنشیند.

این خورش باید تنگ آب و روغن دار باشد؛ اگر در پایان پخت آب دار بود، در دیگ را باز بگذارید و آتش را اندکی تیز کنید تا مرغ به روغن بنشیند.

خورش هویج و لوبیا سبز

۴-۵ نفر



گوشت، خرد کرده	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
هویج، فندقی	۵-۶
لوبیا سبز، خرد کرده بند انگشتی	۳۰۰ گرم
رب گوجه فرنگی	۲-۳ قاشق
روغن	
نمک و فلفل	

۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بپرخانید. رب گوجه فرنگی را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. ۳ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم هویج و لوبیا را با کمی نمک و فلفل اضافه کنید. این خورش باید کمی آب داشته باشد.

خورش گل کلم

۴-۵ نفر



گوشت، خرد کرده	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
گل کلم، گل گل	۱ بسته
رب گوجه فرنگی	۱-۲ قاشق
آب لیمو	۲-۳ قاشق
ادویه	۱-۲ قاشق چ
زرد چوبه یا زعفران	اندکی
روغن	
نمک و فلفل	

۲-۳ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید، پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه بپرخانید. رب گوجه فرنگی و زرد چوبه یا زعفران (حل کرده در اندکی آب داغ) را اضافه کنید و یک چرخ بدهید. ۳ پیمانه آب بریزید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم نمک و فلفل و ادویه بزنید.

۴-۵ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و گل‌های گل کلم را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید. بردارید و کنار بگذارید.

۱۵ دقیقه پیش از کشیدن خورش گل کلم را روی خورش بچینید و آب لیمو را روی آن بدهید؛ سپس دردیگ را نیمه باز بگذارید و آتش را کم کنید تا گل کلم پخته شود و آب خورش کار برود و خورش به روغن بنشیند.

« خورش گل کلم با نعنا و جعفری: رب گوجه فرنگی را حذف کنید و نیم کیلو نعنا و جعفری ساطوری از روی دستور خورش کرفس (← صفحه ۸۶۸) اضافه کنید.

مطبخِ مرغابی (گیلان)

۶-۷ نفر



۱ مرغابی

۵-۶ پیمانه مغز گردو، ساییده

۲۵۰ گرم غیسی، هسته گرفته

۲۵۰ گرم کشمش بی‌دانه

۳-۴ قاشق رب انار

۱-۲ قاشق شکر

دارچین

روغن

نمک و فلفل

رب انار و شکر را در یک پیمانه آب حل کنید.

مرغابی و مغز گردو را با ۱ لیتر آب در دیگ روی آتش ملایم بار کنید و ۲ ساعت بپزید تا مرغابی بپزد و گردو به روغن بنشیند. در پایان ساعت اول محلول رب انار را با کمی نمک و فلفل اضافه کنید و هم بزنید.

۲-۳ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید، غیسی و کشمش را ۳-۴ دقیقه در آن تفت بدهید و اندکی دارچین بپاشید. غیسی و کشمش را به خورش اضافه کنید و بگذارید دیگ با در نیمه باز ۱۵-۲۰ دقیقه ریز جوش بزند.

« اگر رب انار شیرین باشد می‌توانید شکر را حذف کنید؛ یا اگر ترشی آن کافی نباشد چند قاشق آب غوره یا آب لیمو اضافه کنید.

« این خورش را در گیلان معمولاً با مرغابی درست می‌کنند، ولی البته مرغ هم می‌توان به کار برد؛ در این صورت مرغ را ۳۵-۴۰ دقیقه پیش از پایان پخت مغز گردو در دیگ بگذارید، و گرنه زیاد پخته می‌شود و از هم وا می‌رود.

شیرین قرمه (گیلان)



۴-۵ نفر

نیم کیلو گوشت، خرد کرده
 ۱ پیاز، ساطوری
 ۲۵۰ گرم غیسی، هسته گرفته
 ۲-۱ قاشق چ زرد چوبه
 ادویه
 روغن
 نمک و فلفل

▼ این خورش را با گوشت گوسفند، مرغ، یا مرغابی می توان درست کرد، ولی چنان که از نام آن پیداست در اصل با قرمه (گوشت تفت داده و کنسرو شده در روغن منجمد) درست می شده است.

گوشت را در ۳ پیمانه آب روی آتش تیز بار کنید، کف آن را بگیرید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم نمک و فلفل و زرد چوبه و ادویه بزنید.
 ۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. غیسی را اضافه کنید، ۴-۵ دقیقه بچرخانید و بردارید.
 نیم ساعت پیش از پایان پخت گوشت پیاز داغ و غیسی را روی گوشت بریزید و هم بزنید. در دیگ را نیمه باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند.

باقلا قاتق (گیلان)



۴ نفر

۴ پیمانه باج باقلا، پوست گرفته
 ۱ بسته سیر، کوبیده
 ۱ پیمانه شوید، ساطوری
 ۴ تخم مرغ
 زرد چوبه
 روغن
 نمک

▼ باقلا قاتق، که خورش باقلا هم نامیده می شود، از ساده ترین و خوش مزه ترین ابداعات آشپزی گیلان است که بالوبیای خاص گیلان به نام باج باقلا درست می شود. در بیرون از خطه گیلان

پاچ باقلای سبز کمتر به دست می‌آید، ولی خشک آن را می‌توان از فروشگاه‌های خواربار گیلان خرید. از آنجا که گرفتن پوست این باقلا وقت‌گیر است، بهتر آن است که مقداری از آن را یکجا ۱۰-۱۲ ساعت بخیسانیم، سپس پوست بگیریم و در چند کیسه نایلکس در یخ بند نگه داریم.

پاچ باقلای موجود در بازار دو نوع است: یکی پاچ باقلای بومی و دیگری نوع تازه‌ای که پاچ باقلای کشاورزی نامیده می‌شود. پاچ باقلای بومی پس از پخته شدن شکل خود را حفظ می‌کند، نوع دوم زودپزتر است و اگر زیاد پخته شود از هم می‌پاشد. هنگام پختن باقلاتاق باید نوع پاچ باقلارا در نظر گرفت.

۴-۵ قاشق روغن در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید. سیر و شوید و زردچوبه را در روغن بریزید و یک چرخ بدهید، سپس پاچ باقلارا اضافه کنید و ۳-۴ دقیقه بچرخانید. ۳ پیمانه آب و اندکی نمک بریزید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید، در دیگچه را ببندید و باقلارا ۲۰-۲۵ دقیقه بپزید. در پایان پخت خورش باید تنگ آب باشد و به روغن بنشیند. با قاشق سطح خورش را در چند جا کمی چال کنید و در هر چال یک تخم مرغ بشکنید. در دیگ را نیمه باز بگذارید تا تخم مرغ روی آتش کم ببندد. هنگام کشیدن اول تخم مرغ را بردارید و کنار بگذارید، سپس به ظرف خورش برگردانید. (بهتر آن است که خورش باقلا را در ظرفی بپزید که بتوانید آن را سرسفره ببرید.)

« به جای شوید تازه می‌توان نیم پیمانه شوید خشک به کار برد. شوید خشک را یکی دو ساعت در آب گرم بخیسانید.

گل در چمن



۴ نفر

۴ تخم مرغ
۱ پیاز، ساطوری
نیم کیلو شوید و تره، ساطوری
۱ پیمانه خلال باقلای تازه
روغن
نمک و فلفل

۵-۶ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. سبزی را اضافه کنید و ۴-۵ دقیقه بچرخانید. سپس باقلارا با ۱ پیمانه آب و اندکی نمک و فلفل اضافه کنید، هم بزنید و ۱۰-۲۰ دقیقه روی آتش کم بپزید تا سبزی به روغن بنشیند و باقلا نرم شود. آنگاه چهار جای سبزی را با قاشق چال کنید، تخم مرغ را روی سبزی بشکنید و روی آتش کم

پیزید تا سفیده تخم مرغ ببندد (زرده نباید سفت شود). بردارید و با تابه همراه بانان یا کته سر سفره ببرید. می توانید تخم مرغ را اندکی بیشتر آتش بدهید، سپس خورش را کمی (فقط کمی) زیر و رو کنید و در ظرف بکشید.

خورش کلم و فلفل قرمز (ترکیه)



۴-۵ نفر

ماهیچه گوسفند با قلم، خرد کرده	۷۵۰ گرم
پیاز، ساطوری	۲
کلم پیچ، خرد کرده	۱ کیلو
گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده	۳-۲
رب گوجه فرنگی	۱ قاشق
فلفل قرمز تازه تند، ساطوری	۴-۳
روغن	
نمک	

این خورش را در ترکیه کاپیشکا می نامند و چنان که نامش نشان می دهد احتمالاً از روسیه آمده است، ولی ترک ها آن را جزو خورش های خودشان می دانند. خورشی است که در هوای زمستان و روز برفی می چسبد.

۴-۵ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و تفت بدهید تا سرخ شود. گوجه فرنگی و رب گوجه فرنگی و فلفل قرمز را اضافه کنید و پس از یکی دو چرخ ۳ پیمانه آب جوش بریزید. آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۲ ساعت پزید.

کلم را اضافه کنید، نمک بزنید و زیر و رو کنید. سر بزنید، هرگاه لازم باشد کمی آب جوش بریزید. در دیگ را ببندید و ۱ ساعت دیگر پزید. در پایان پخت، این خورش باید ۱ پیمانه بیشتر آب داشته باشد.

تابه بریان (گیلان)



۴-۵ نفر

سینه و ران مرغ، خرد کرده	نیم کیلو
تخم مرغ	۲
آب نارنج	نیم پیمانه

۱ قاشق آرد

روغن

نمک و فلفل

۳-۲ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و تکه‌های مرغ را در آن تفت بدهید تا رویه آن‌ها طلایی شود. با قاشق سوراخ‌دار مرغ را بردارید و کنار بگذارید. آرد را در روغن باقی‌مانده بریزید و تفت بدهید تا اندکی رنگ بگیرد. ۳ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید. کمی نمک و فلفل بزنید. مرغ را به دیگ برگردانید. آب نارنج را اضافه کنید، آتش را کم کنید و مرغ را ۳۰-۴۰ دقیقه بپزید تا به روغن بنشیند. تخم مرغ را در کاسه بشکنید، با اندکی نمک و فلفل بزنید، کم‌کم روی خورش بریزید و هم بزنید. در دیگ را نیمه‌باز بگذارید تا چند دقیقه ریزجوش بزند، سپس بردارید. مقدار آب نارنج را برحسب ذائقه می‌توان کم یا زیاد کرد. به جای آب نارنج می‌توان آب لیمو یا آب غوره به کار برد.

خورش لوبیا سفید (ترکیه)



۵-۶ نفر

۷۵۰ گرم ماهیچه گوسفند با قلم، خرد کرده
۱ پیاز، خرد کرده
نیم کیلو لوبیا سفید درشت، شب خیسانده
۱ فلفل دلمه‌ای قرمز، تخم گرفته، خرد کرده
۲ گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
۱ قاشق رب گوجه فرنگی
روغن
نمک و فلفل

لوبیا را در ۶ پیمانه آب روی آتش ملایم بار بگذارید و ۲ ساعت بپزید. ۳-۴ قاشق روغن در یک تابه دردار روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و تفت بدهید تا سرخ شود. گوجه فرنگی و رب و فلفل دلمه‌ای را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید، سپس نیم پیمانه آب اضافه کنید، آتش را کم کنید، در تابه را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید.

در پایان ساعت دوم پخت گوشت، لوبیا را به گوشت اضافه کنید، نمک و فلفل بزنید، و در دیگ را ببندید. در پایان پخت، خورش باید حدود یک پیمانه آب داشته باشد.

« به جای ماهیچه می توانید گردن گوسفند به کار برید. ماهیچه گوساله هم هیچ عیبی ندارد.
 « خورش نخود (ترکیه): این خورش را از روی دستور خورش لوبیا سفید (← صفحه ۹۳۸) درست کنید، جز این که به جای لوبیا همان مقدار نخود به کار می برید.

خورش لوبیا سبز (ترکیه)

۵-۶ نفر



نیم کیلو	گوشت گوسفند، خرد کرده
۲	پیاز، ساطوری
۱ کیلو	لوبیا سبز، خرد کرده
۳-۲	گوچه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
۱ قاشق	رب گوچه فرنگی
	روغن
	نمک و فلفل

۴-۵ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و تفت بدهید تا سرخ شود. گوچه فرنگی و رب را اضافه کنید و ۳-۲ چرخ بدهید، سپس ۶ پیمانه آب جوش بریزید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت یا بیشتر بپزید تا نرم شود.

در پایان ساعت دوم لوبیا سبز را بریزید، نمک و فلفل بزنید و خورش را زیر و رو کنید. در دیگ را ببندید تا لوبیا بپزد. سپس در دیگ را نیمه باز بگذارید تا آب خورش به حدود یک پیمانه برسد.

خورش تره بار تابستانی (ترکیه)

۵-۶ نفر



نیم کیلو	گوشت گوسفند، خرد کرده
۲	پیاز، ساطوری
۲۵۰ گرم	بامیه، ساقه گرفته
۲۵۰ گرم	لوبیا سبز، خرد کرده
۱	بادنجان، با پوست، خرد کرده
۲	کدو سبز، با پوست، خرد کرده
۲-۱	فلفل دلمه ای، تخم گرفته، خرد کرده
۴-۳	گوچه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
	سرکه

روغن نمک و فلفل

بادنجان را نمک بپاشید و ۱ ساعت در آب کش بخوابانید، سپس آب بکشید و خشک کنید. بامیه را با اندکی نمک ۱ ساعت در سرکه بخوابانید (این کار تا حدی از لعاب دادن بامیه جلوگیری می‌کند). ۳-۴ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و بچرخانید تا سرخ شود. گوجه فرنگی را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و پس از یکی دو چرخ ۳ پیمانه آب بریزید. آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. سر بزنید، اگر لازم باشد کمی آب جوش بریزید. در پایان پخت، خورش باید حدود نیم پیمانه آب داشته باشد. ۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و بادنجان و کدو را در آن تفت بدهید تا رویه آن‌ها طلایی شود. با کفگیر بردارید و کنار بگذارید. ۱-۲ قاشق روغن به تابه اضافه کنید و بامیه و لوبیاسبز و فلفل دلمه‌ای را ۱۰-۱۲ دقیقه در آن تفت بدهید. بادنجان و کدو را به تابه برگردانید و آتش زیر تابه را خاموش کنید. ۱ ساعت پیش از پایان پخت گوشت، تره بار را روی گوشت بریزید، نمک و فلفل بزنید، و زیر و رو کنید. در دیگ را کمی باز بگذارید تا خورش بپزد و به روغن بنشیند.

خورش تره بار زمستانی (ترکیه)



۵-۶ نفر

نیم کیلو	گوشت گوسفند، خرد کرده
۲	پیاز، ساطوری
۴-۵	سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده
۲-۳	هویج، پوست گرفته، خرد کرده
۱ بسته	تره فرنگی، خرد کرده
۱ بسته	کرفس، خرد کرده

روغن
نمک و فلفل

۴-۵ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید و بچرخانید تا سرخ شود. ۳ پیمانه آب جوش بریزید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. سر بزنید، اگر لازم باشد کمی آب جوش اضافه کنید. در پایان پخت، خورش باید حدود نیم پیمانه آب داشته باشد.

۳-۴ قاشق روغن در یک تابه روی آتش ملایم داغ کنید، سیب زمینی و هویج را ۴-۵ دقیقه در آن تفت بدهید، سپس با قاشق سوراخ‌دار بردارید و کنار بگذارید. یکی دو قاشق روغن به تابه اضافه کنید و تره و کرفس را ۱۰-۱۵ دقیقه در آن تفت بدهید. سیب زمینی و هویج را به تابه برگردانید و آتش زیر تابه را خاموش کنید. ۱ ساعت پیش از پایان پخت گوشت تره بار را به گوشت اضافه کنید، سپس نمک و فلفل بزنید، و زیر و رو کنید. در دیگ را کمی باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند.

خورش درهم جوش (کولی‌های اسپانیا)

۵-۶ نفر



۱۵۰ گرم	کدو حلوائی، پوست گرفته، خرد کرده
۳-۲	سیب یا گلابی، پوست گرفته، خرد کرده
۱	پیاز، ساطوری
۳-۲ پر	سیب، پوست گرفته
۲۵۰ گرم	لوبیا سبز، خرد کرده
۳ پیمانه	نخود، شب خیسانده
۳-۲	گوچه فرنگی، خرد کرده
۲ قاشق	گرد نان
نیم پیمانه	بادام، مقشّر
۲-۱ قاشق چ	فلفل قرمز، ساییده
	زعفران، ساییده
	روغن
	نمک و فلفل

▼ این خورش بی‌گوشت را مردم اسپانیا خورش کولی‌ها می‌نامند، ولی در خانه خود آن‌ها بسیار بیشتر از سیاه چادر کولی‌ها پخته می‌شود. خورشی است خوش مزه و مناسب برای روزهای سرد و همراه با نان، نه چلو.

نخود را در ۱ لیتر آب روی آتش ملایم بار بگذارید و ۳ ساعت پزید. بادام مقشّر را با سیر و فلفل قرمز بکوبید تا خمیر شود. این خمیر را کنار بگذارید. در پایان ساعت دوم پخت نخود، لوبیا سبز و کدو و سیب یا گلابی را در دیگ بریزید. (آتش را تیز کنید و اجزا را خرده خرده بریزید تا دیگ از جوش نیفتد، سپس آتش را کم کنید.) ۴-۵ قاشق روغن در یک تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی

رنگ بگیرد، سپس خمیر بادام مقشّر و سیر را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. گردنان و گوجه فرنگی را بریزید، ۲-۳ دقیقه بچرخانید و بردارید.

در پایان ساعت سوم پختِ نخود، تابه را در دیگ خالی کنید، نمک و فلفل و اندکی زعفران بزنید و زیر و رو کنید. در دیگ را کمی باز بگذارید.
◀ این خورش تنگ آب نیست، ولی مایه آن باید غلیظ باشد.

گوشت و لوبیا (کاشان)

۴-۵ نفر



نیم کیلو ماهیچه گوسفند
۱ پیاز، چارقاچ
نیم کیلو لوبیا سفید، خیسانده
۲-۱ قاشق م زرد چوبه
نمک و فلفل

◀ این خورش را مردم کاشان با گردن، سرسینه، یا ماهیچه گوسفند - یا مخلوطی از این‌ها - درست می‌کنند. اگر لوبیا سفید خود کاشان به دست بیاید البته بهتر است. خورشی است ساده و خوش مزه؛ اگر پُر آب باشد به شکل نوعی آبگوشت در می‌آید و می‌توان در آن نان ترید کرد؛ کم آب - و نه زیاد تنگ آب - آن را با شوید پلو می‌خورند. شوید پلو را از روی دستور شوید لوبیا پلو (صفحه ۷۹۰) درست کنید، جز این که لوبیای چشم بلبلی را از آن حذف می‌کنید.

گوشت و لوبیا و پیاز را با ۶ پیمانه آب در دیگ روی آتش تیز بار کنید، کف گوشت را بگیرید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت و لوبیا را ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم پخت، نمک و فلفل و زرد چوبه بزنید.

◀ اگر خورش را کم آب می‌خواهید، در ساعت سوم پخت در دیگ را نیمه باز بگذارید و آتش را کمی تیز کنید تا خورش ریز جوش بزند.

◀ اگر بخواهید رنگ خورش تند تر باشد، به اندازه یک قاشق مرباخوری (نه بیشتر) رب گوجه فرنگی اضافه کنید.

مرغ ترش و شیوپین (چین)

۲-۳ نفر



۲۵۰ گرم سینه مرغ، فندقی
۱ پیاز کوچک، رنده

۳-۲ قاشق	سس سویا (← ۲۰۹)
۲ پیمانه	آب مرغ (← ۳۵۱)
۲ قاشق	رب گوجه فرنگی
۲ قاشق	آرد
۲ قاشق	شکر
۴-۳ قاشق	سرکه
۱ قاشق چ	زنجبیل، ساییده
اندکی	فلفل قرمز، ساییده
	روغن
	نمک

۳-۲ قاشق روغن در تابه — یا در واک چینی — داغ کنید و پیاز را ۳-۲ دقیقه در آن تفت بدهید، سپس مرغ را اضافه کنید و بچرخانید تا رنگ آن برگردد. آتش را خاموش کنید، مرغ را با قاشق بردارید و کنار بگذارید.

آتش را روشن کنید، آرد را اضافه کنید و تفت بدهید تا اندکی رنگ بگیرد. رب گوجه فرنگی و زنجبیل و فلفل قرمز را اضافه کنید. پس از یکی دو چرخ آب مرغ، سس سویا، سرکه و شکر را اضافه کنید و هم بزنید تا مایه خورش به جوش بیاید.

مرغ را به تابه برگردانید، اندکی نمک بزنید و زیر و رو کنید. آتش را کم کنید، در تابه را ببندید و مرغ را ۲۰ دقیقه بپزید.

« این خورش را با کته یا چلو ساده، سس سویا و ترشی پیاز سر سفره بگذارید.
« در مایه این خورش به جای سینه مرغ می توانید فیله ماهی، میگو، فیله گوسفند یا گوساله یا قارچ به کار برید؛ ولی توجه داشته باشید که ماهی و میگو را باید فقط ۵-۶ دقیقه پیش از کشیدن در خورش گذاشت.

قرمه آلو - غیسی (آبرکوه)



نیم کیلو	گوشت گوسفند، خرد کرده
۱	پیاز، خرد کرده
۱۵۰ گرم	آلو
۲۰۰ گرم	غیسی
۱ پیمانه	لهه، خیسانده
۲ قاشق	شنبلیله، ساطوری یا خشک، خیسانده و چلانده

ادويه

روغن

نمک

۳-۴ قاشق روغن در ديگ روی آتش ملایم داغ کنید و پياز را در آن تفت بدهيد تا کمی رنگ بگيرد. گوشت را اضافه کنید و چند دور بچرخانيد. سپس لپه و آلو و غیسی و شنبلیله را اضافه کنید و چند دقیقه تفت بدهيد. اندکی نمک و ادويه با ۲ پیمانه آب اضافه کنید و به جوش بياوريد. آتش را کم کنید و در ديگ را نیمه باز بگذاريد تا خورش جا بيفتد.

۴ این خورش را با چلو سر سفره می آورند. اگر کمی آب دار تر بگيريد، مثل قدیمی ها، با نان هم می توان خورد.

خورش انگلیسی



۴-۵ نفر

گوشت خورشتی گوساله، خرد کرده	نیم کیلو
آب قلم پررنگ (← ۲۵۰)	۳ پیمانه
پياز نقلی	۱۵-۱۰
جعفری، ساطوری	۳-۲ قاشق
هویج ریز، پوست گرفته	۱۰-۸
کرفس، خرد کرده	۱ بسته
قارچ، خرد کرده	۱۲-۱۰
برگ بو	۱ پر
آرد	۳-۲ قاشق
روغن	
نمک و فلفل	

▼ متداول ترین غذا در خانه های انگلستان نوعی خورش درهم جوش است به نام استیو (stew)، از گوشت پرچرب و انواع تره بار، که با نان سفید یا سیاه خورده می شود. نوع گوشت و چربی و تره بار این خورش بسته به فصل و مقدرات خانواده تفاوت می کند؛ این دستور برای نمونه است.

۵-۶ قاشق روغن در یک ديگ روی آتش ملایم داغ کنید. گوشت را در آرد بغلتانيد و در روغن داغ تفت بدهيد تا رنگ آن برگردد. سپس پياز و کرفس و هویج و قارچ و برگ بو را اضافه کنید و ۴-۵ دقیقه بچرخانيد. آب قلم را اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بياوريد. آنگاه آتش

را کم کنید، اندکی نمک و فلفل بزنید، درِ دیگ را ببندید و گوشت را ۳ ساعت بپزید. سر بزنید، هرگاه آب خورش کم شد کمی آب جوش اضافه کنید. این خورش باید در پایان پخت کمی آب غلیظ داشته باشد. هنگام کشیدن، برگ بو را از خورش در آورید و جعفری ساطوری را روی خورش بپاشید.

« به این خورش می‌توان بر حسب ذائقه آلو سیاه، آلوبخارا، آلوچه، گوجه فرنگی، رب گوجه فرنگی، لواشک آلو، یا شیرۀ تره‌ندی اضافه کرد.

« همچنین می‌توان سیب زمینی، انواع کلم، تره فرنگی، لویاسبز، نخود سبز، و انواع لوبیای خشک خیسانده در آن به کار برد. روشن است که سیب زمینی و تره بار زودپز را باید در ساعت پایان پخت در دیگ ریخت.

خورش مرغ و پیاز (چین)

۴-۳ نفر



نیم کیلو	سینه و ران مرغ، خرد کرده
۲	پیاز، ساطوری
۳-۲ پر	سیر، کوبیده
۶-۵ بسته	پیازچه، خرد کرده
یک سوم بسته	کاهوی پیچ، رشته رشته
۴-۵ قاشق	سس سویا (← ۲۰۹)
۱ قاشق م	زنجبیل، ساییده
۱ قاشق م	شکر
	روغن
	نمک و فلفل

مرغ را در مخلوط سس سویا و زنجبیل و شکر ۳۰ دقیقه بخوابانید. ۲-۳ قاشق روغن در تابه دردار - یا واک چینی - روی آتش ملایم داغ کنید و مرغ را در آن تفت بدهید تا رویۀ آن طلایی شود. با قاشق سوراخ دار بردارید و کنار بگذارید. (مایۀ خواباندن مرغ را نگه دارید.)

۲-۳ قاشق دیگر روغن در تابه داغ کنید و سیر را در آن ۲-۳ چرخ بدهید. پیاز را اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه تفت بدهید. مرغ را با مایه به تابه برگردانید، اندکی نمک و فلفل بزنید، در تابه را ببندید و ۲۰ دقیقه بپزید (مرغ نباید له بشود، اگر زودپز باشد همین قدر که پخته شد بردارید). سپس آتش را کمی تیز کنید، کاهو و پیازچه را روی مرغ بریزید و زیر و رو کنید. در تابه را ۲-۳ دقیقه ببندید، سپس بردارید و غذا را بکشید.

« این خورش را با کته یا چلو ساده سر سفره بگذارید.

قابلمه (ترکمن صحرا)

۴-۵ نفر



فیله ماهی آزون برون، قطعه قطعه	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱
سیب زمینی، پوست گرفته، گردویی	۴-۳
کشمش بی دانه، خیسانده	۱ پیمانه
رب گوجه فرنگی	۱ قاشق
زرد چوبه	۱ قاشق م
روغن	
نمک و فلفل	

ماهی را بشوید و لای حوله خشک کنید. ۵-۶ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. قطعه‌های ماهی را در روغن بگذارید و هر روی آن‌ها را ۳-۴ دقیقه سرخ کنید. رب گوجه فرنگی و کشمش و زردچوبه را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و ۳-۴ چرخ بدهید. سپس ۱ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید. آتش را کم کنید و ۱۰-۱۵ دقیقه بپزید. سیب زمینی را در دیگ بریزید و زیر و رو کنید. در دیگ را ببندید و ۲۵-۳۰ دقیقه بپزید تا خورش به روغن بنشیند.

خورش گوشت و میگو (برمه)

۵-۶ نفر



سرشانه گوساله، خرد کرده	۱ کیلو
میگوی خشک	۴-۳
پیاز، ساطوری	۳-۲
سیر، کوبیده	۱۲-۱۰ پر
سرکه	۲-۱ قاشق
سس سویا (← ۲۰۹)	۴-۳ قاشق
فلفل قرمز، ساییده	۲-۱ قاشق م
زنجبیل، ساییده	۱ قاشق م
زرد چوبه	۱ قاشق چ
روغن	
نمک	

▼ کشور برمه هم مرز هند است و چند قرن زیر سلطه چین بوده است؛ به این سبب آشپزی برمه ای در واقع ترکیبی است از ادویه هندی و روش چینی. یک نمونه از این ترکیب را در دستور حاضر می بینیم.

زردچوبه و فلفل قرمز و زنجبیل را با هم مخلوط کنید و به گوشت بمالید. میگورا در هاون بکوبید (یا در مخلوط کن بگردانید)، با پیاز و سس سویا در پیاله بریزید و هم بزنید. این مخلوط را روی گوشت بریزید و زیر و رو کنید.

گوشت را در دیگ بریزید، نیم پیمانه روغن با ۳-۴ پیمانه آب اضافه کنید. روی آتش ملایم ۳ ساعت بپزید.

در پایان ساعت دوم سیر و سرکه را اضافه کنید. گاهی هم بزنید و اگر لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید. در پایان پخت، خورش باید به روغن بنشیند.

وقتی که گوشت کاملاً نرم شد، نمک و فلفل خورش را اندازه کنید و پس از چند دقیقه بردارید. با چلو ساده و نان سرسفره بگذارید.

◀ اگر مهیاوه (- صفحه ۷۶۳) داشته باشید یک قاشق به خمیر میگو اضافه کنید.

خورش گوشت و مرغ (افریقای غربی)



۷-۸ نفر

گوشت گوساله، خرد کرده	نیم کیلو
مرغ، خرد کرده	۱
پیاز، ساطوری	۳
سیر، کوبیده	۳-۴ پر
بادام زمینی، کوبیده	۱ پیمانه
رب گوجه فرنگی	۲-۳ قاشق
گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده	۲-۳
سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده	۲-۳
کدو حلوائی، خرد کرده، پوست گرفته	۱۵۰ گرم
فلفل سبز، ساطوری	۵-۶
بامیه، خرد کرده	۱۰۰ گرم
سبزی خشک*، کف مال	۱ قاشق
فلفل سیاه، ساییده	۱ قاشق
فلفل قرمز، ساییده	۱ قاشق
آب لیمو	۴-۵ قاشق

روغن

نمک

* نعنأ، مرزه، اندکی آویشن.

▼ مخلوط کردن گوشت و مرغ ممکن است برای ما کمی غریب باشد، ولی در آفریقای غربی این کار را می‌کنند. در آنجا این خورش را با یام درست می‌کنند، که نوعی سیب زمینی شیرین است و به ترکیبی از سیب زمینی و کدو حلوائی بی‌شباهت نیست.

گوشت را با ۵-۶ پیمانه آب و اندکی نمک در دیگچه روی آتش ملایم بگذارید و ۲ ساعت بپزید. در پایان پخت، گوشت باید ۲ پیمانه آب داشته باشد.

۵-۶ قاشق روغن در دیگ جاداری روی آتش ملایم داغ کنید و مرغ را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. با قاشق سوراخ‌دار بردارید و کنار بگذارید.

پیاز، سیر، فلفل سبز، و گوجه فرنگی را در دیگ بریزید و ۶-۷ دقیقه تفت بدهید؛ سپس ۱ پیمانه آب بریزید و زیر و رو کنید.

بادام زمینی و رب گوجه فرنگی را با کمی از آب گوشت و آب لیمو در بادیه بریزید و مخلوط کنید. این مخلوط را با بامیه، سیب زمینی، و کدو حلوائی در دیگ بریزید. فلفل سیاه و فلفل قرمز و سبزی خشک را با اندکی نمک اضافه کنید و نیم ساعت بپزید. سیب زمینی و کدو حلوائی را از دیگ در آورید، بکوبید و به دیگ برگردانید. گوشت را با آب اضافه کنید، زیر و رو کنید و نیم ساعت یا بیشتر بپزید. در دیگ را باز بگذارید تا خورش به روغن بنشیند.

« با چلو سفید و نان سرسفره بگذارید.

« مردم آفریقای غربی هم مانند مردم هندوستان غذا را تند درست می‌کنند. این خورش در اصل بسیار تند است و ما قدری ملاحظه خورندگان ایرانی را کرده‌ایم؛ شما می‌توانید هر قدر بخواهید فلفل سبز و فلفل قرمز به آن اضافه کنید.

خورش ماهی گباب (ثن) با سیب زمینی



۵-۶ نفر

نیم کیلو فیله ماهی گباب، خرد کرده

۲ پیاز، ورقه ورقه

۳-۴ پر سیر، کوبیده

۳-۴ سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده

۲ فلفل دلمه‌ای قرمز، تخم گرفته، خرد کرده

نیم کیلو گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده

نیم پیمانه روغن زیتون نمک و فلفل

روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز و سیر را ۵-۶ دقیقه در آن تفت بدهید. سیب زمینی و گوجه فرنگی و فلفل دلمه‌ای را اضافه کنید و ۵-۶ دقیقه چرخ بدهید. ماهی را اضافه کنید، نمک و فلفل بپاشید و زیر و رو کنید. در دیگ را ببندید و ۳۰-۳۵ دقیقه روی آتش ملایم بپزید. با نان سفید یا چلو ساده سر سفره بگذارید.

« به جای فیله کُباب می‌توانید ۲ قوطی کنسرو ماهی تن باز کنید و پس از خالی کردن روغن آن ۵ دقیقه پیش از کشیدن غذا به خورش اضافه کنید.

« این خورش را با فیله هامور و شیر و میش ماهی هم می‌توان درست کرد.

گوشت و سیب زمینی (نیکوجاگا). (ژاپن)

۲ نفر



گوشت گوساله، ورقه ورقه نازک	۲۰۰ گرم
سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده	۴
زنجبیل تازه، ساطوری	۱ قاشق
سس سویا (← ۲۰۹)	۳ قاشق
شکر	۲ قاشق

▼ نیکوجاگا (niku-jaga) خورشی است که دست کم هفته‌ای یک بار در خانه‌های ژاپنی پخته می‌شود و همیشه مقداری از آن در یخچال موجود است. این خورش را می‌توان سرد یا گرم با کته سر سفره گذاشت.

ورقه‌های گوشت را به شکل رشته‌های ۴-۵ سانتی‌متری بپزید. زنجبیل و شکر را با سس سویا در تابه بریزید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید. گوشت را اضافه کنید و بچرخانید تا مایه باز به جوش بیاید. سیب زمینی را با کمی آب اضافه کنید، بچرخانید، در تابه را ببندید و ۲۰-۲۵ دقیقه بپزید تا سیب زمینی نرم شود.

خورش روسی

۵-۶ نفر



ماهیچه گوساله با قلم، گردویی	۱ کیلو
پیاز، ساطوری	۳-۴

- ۴-۳ گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
 ۲-۱ قاشق رب گوجه فرنگی
 ۱ دسته چارسبزی*
 ۳-۲ کره گردو
 نمک و فلفل
 * کرفس، برگ بو، جعفری و شوید.

کره را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. گوشت را اضافه کنید، چند چرخ بدهید، در دیگ را ببندید و ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش کم بپزید. گوجه فرنگی را با رب و دسته چار سبزی و ۳ پیمانه آب و اندکی نمک و فلفل اضافه کنید، به جوش بیاورید، در دیگ را ببندید، آتش را کم کنید و ۴ ساعت بپزید. سر بزنید، هرگاه لازم باشد اندکی آب جوش اضافه کنید. خورش در پایان پخت باید کمی آب داشته باشد. هنگام کشیدن دسته چار سبزی را در آورید.

« این خورش را روس‌ها با کاشا (← صفحه ۸۳۷) یا سیب زمینی آب پز می‌خورند. با کته یا چلو ساده هم می‌توان خورد.





بخش یازدهم

آبگوشت، اشکنه





فصل شصت و چهارم: آبگوشت ایرانی

آبگوشت، که از ابداعات خاص آشپزخانه ایرانی است، ناهار مفصلی است مرکب از دو دور: ترید آب گوشت، و گوشت کوبیده با نان (آب گوشت را به عنوان سوپ هم می‌توان صرف کرد). به علاوه، گوشت کوبیده سرد نه تنها صبحانه مطبوعی است، بلکه اردور خوش مزه‌ای هم به شمار می‌رود.

آداب آبگوشت



در گذشته آبگوشت را به چند صورت متفاوت می‌پخته‌اند؛ آنچه امروز به نام مطلق آبگوشت شناخته می‌شود ترکیب تازه‌ای است که با ظهور گوجه فرنگی و سیب زمینی مرسوم شده است و می‌توان آن را آبگوشت رسمی نامید. اشکال دیگر آبگوشت، که دستور آن‌ها در زیر می‌آید، هنوز هم در گوشه و کنار سرزمین پهناور ما پخته و خورده می‌شوند.

گوشت آبگوشتی همیشه با استخوان و قلم است و از بُرش‌های لطیف و پرچربی گوسفند انتخاب می‌شود؛ مانند سینه، قلوه گاه، گردن، و دنباله. گاهی یکی دو ماهیچه هم برای لعاب دادن در آبگوشت می‌اندازند؛ در ایام پیش از پرهیز از چربی، یک پارچه دنبه هم از لوازم آبگوشت بود.

بنشن آبگوشت رسمی همیشه مرکب است از نخود و لویای سفید ریز (مرمری). گاهی ۲-۳ قاشق بلغور یا گندم پوست کنده اضافه می‌شود. در دستور هر نوع آبگوشت بنشن آن درج خواهد شد. رنگ آبگوشت از روزگار قدیم زردچوبه یا زعفران یا مخلوطی از این دو بوده، ولی امروز رب گوجه فرنگی جای هردو را گرفته است. چیزی که هست، طعم گوجه فرنگی از رنگ آن کمتر نیست؛ از این رو اضافه کردن رب گوجه فرنگی هر آبگوشتی را مبدل به آبگوشت گوجه فرنگی می‌کند — که همان آبگوشت رسمی باشد. بنابر این اگر تنوع مزه آبگوشت برای ما اهمیت داشته باشد، باید به تنوع رنگ هم قائل بشویم و رب گوجه فرنگی یا خود آن را فقط در مواردی که لازم است به کار ببریم. با به کار بردن اندکی گل رنگ (← صفحه ۲۲۶)، که مزه خاصی ندارد، همراه با زردچوبه و زعفران رنگی شبیه به رنگ رب گوجه فرنگی به دست می‌آید. گرد پاپریکا (← صفحه ۲۲۵) هم همین کار را می‌کند، جز این که عطر آن در آبگوشت محسوس خواهد بود.

چاشنی آبگوشت معمولاً لیموی عمانی است، به جز در مواردی که غوره و گوجه سبز و مانند این‌ها به کار می‌رود. لیمورا اگر کمی دیرتر در آبگوشت بیندازیم، هم گوشت و بنشن زودتر پخته می‌شود و هم خود لیمو در دیگ وا نمی‌رود. به این ترتیب هر دانه لیمو به صورت یک ظرف ترشی درمی‌آید، که اگر با قاشق روی آن کمی فشار بیاوریم به اندازه دل‌خواه ترشی پس می‌دهد. این شکل چاشنی زدن به غذا، که در قرمه سبزی و قیمه هم به کار می‌رود، با همه ترشی در واقع یکی از شیرین‌کاری‌های آشپزی ایرانی است و باید قدر آن را دانست.

کشیدن آبگوشت و کوبیدن گوشت: آبگوشت هر چه بیشتر پخته شود مزه گوشت و بنشن آن بیشتر در آب حل می‌شود؛ در نتیجه مزه گوشت کوبیده آن کمتر و مزه آب آن بیشتر خواهد بود. بنابراین اندازه پخت آبگوشت بستگی دارد به این که بخواهیم گوشت و بنشن آن را بکوبیم یا نکوبیده پای آب آن بگذاریم.

پس از پختن گوشت و بنشن، دنبه و شعله را از آب بگیرید و در دیگچه بیندازید، اندکی نمک بپاشید و با گوشت کوب بکوبید. گاهی یک برش پیاز هم با دنبه می‌کوبند. سپس آب آبگوشت را در دیگچه خالی کنید و دیگچه را روی آتش بسیار کم بگذارید تا داغ بماند. سپس استخوان گوشت را بکشید و خرده استخوان را در آورید. سیب زمینی را پوست بگیرید و با چنگال خرد کنید. اگر آبگوشت لیموی عمانی داشته باشد بردارید و در دیگچه آب آبگوشت بیندازید؛ معمولاً یک دانه لیمورا تخم می‌گیرند و با گوشت می‌کوبند. روی گوشت و بنشن اندکی نمک بپاشید و با گوشت کوب بکوبید تا خمیر صافی به دست آید (چرخ هرکاره این کار را در کمتر از یک دقیقه انجام می‌دهد). گاهی یک ماهیچه، کمی بنشن، و یک دانه سیب زمینی را نکوبیده جدا می‌کنند و پای گوشت کوبیده می‌گذارند؛ با این کار تنوع این غذای متنوع را باز هم بیشتر می‌کنند.

گوشت کوبیده را می‌توان در یک ظرف باز پهن کرد یا به صورت گنبدمانندی در آورد، یا بدون شکل خاصی در ظرف کشید. گاهی میان گوشت کوبیده چاله کوچکی باز می‌کنند و یک قاشق آب آبگوشت در آن می‌ریزند. گوشت کوبیده را می‌توان با تره‌جۀ شکافته، نعنا، و پیازچه آرایش کرد. آب آبگوشت را داغ در کاسه بریزید و یک گرد دارچین روی آن بپاشید. (در آبگوشت میوه‌دار، که کوبیده نمی‌شود، مقدار آب کمتر است.)

در آشپزخانه یا سرسفره نان را در کاسه خرد کنید (نان سنگک و کمی لواش برای لعاب) و آبگوشت داغ را روی آن بریزید؛ سرسفره معمولاً نان خرد کرده را در آبگوشت می‌ریزند، یا آن که هر خورنده‌ای ترید را در بشقاب خود درست می‌کند.

آبگوشت را با نان، پیاز سفید چارقاق، سبزی خوردن، ترشی، نمک و فلفل، سرسفره می‌گذارند.

آبگوشت ساده



- ۱ پیاز، چارقاچ
 ۲ پیمانه نخود و لوبیا، خیسانده
 ۳-۴ لیمو عمانی، سوراخ کرده
 ۲-۱ قاشق چ زرد چوبه
 اندکی دارچین
 نمک و فلفل

گوشت را با پیاز و بنشن در ۲ لیتر آب در دیگ جاداری روی آتش تیز به جوش بیاورید. کف گوشت را بگیرید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۳ ساعت بپزید. در پایان ساعت دوم لیمو را با زردچوبه و اندکی نمک و فلفل اضافه کنید.

در پایان پخت آب آبگوشت باید کمتر از ۱ لیتر باشد. اگر لازم باشد در دیگ را بردارید و آتش را تیز کنید تا آب اضافی تبخیر شود. هنگام کشیدن اندکی دارچین روی آب گوشت بپاشید.

« یک دانه لیمو را می توان با گوشت و بنشن کوبید. پیش از کوبیدن لیمو تخم آن را بگیرید، وگرنه گوشت کوبیده تلخ می شود.

« گاهی ۲-۳ بامیه یا ۱-۲ قاشق گندم پوست کنده برای لعاب به آبگوشت اضافه می کنند.
 « در بسیاری از شهرستان ها در گذشته آبگوشت را بدون لوبیا سفید درست می کردند، و هنوز هم درست می کنند.

« آبگوشت سفید (ابرکوه): آبگوشت ساده را بدون لوبیا سفید و لیمو عمانی و دارچین درست کنید و نکوبیده سر سفره بگذارید.

آبگوشت برنج

۵-۶ نفر

- ۷۵۰ گرم گوشت آبگوشتی، چند پاره
 ۱ پیاز، چارقاچ
 ۱ پیمانه برنج
 ۱ پیمانه نخود، خیسانده
 ۱ قاشق زیره
 ۲-۱ قاشق چ زرد چوبه
 نمک و فلفل



گوشت و پیاز و نخود را از روی دستور آبگوشت ساده (صفحه ۹۵۴) بار کنید. در پایان ساعت دوم پخت، برنج را با زیره و زردچوبه و کمی نمک و فلفل در دیگ آبگوشت بریزید.

آبگوشت بزباش



۵-۶ نفر

گوشت آبگوشتی، چند پاره	۷۵۰ گرم
پیاز، خرد کرده	۱
لوبیا چشم بلبلی یا نخود و لوبیا	۲ پیمانه
سبزی*، ساطوری	نیم کیلو
لیموی عمانی، سوراخ کرده	۴-۵
زردچوبه	۱-۲ قاشق چ
روغن	
نمک و فلفل	

* تره، جعفری، شنبلیله؛ مقدار شنبلیله یک چهارم مجموع تره و جعفری است. گاهی چند پرگشنیز هم اضافه می‌شود.

گوشت و پیاز و لوبیا را از روی دستور آبگوشت ساده (← صفحه ۹۵۴) بار کنید. ۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا سرخ شود. سبزی را اضافه کنید، ۷-۸ دقیقه تفت بدهید، سپس بردارید و کنار بگذارید. در پایان ساعت دوم پخت سبزی، لیمو و زردچوبه را با اندکی نمک و فلفل در دیگ بریزید و آتش را تیز کنید تا دیگ باز به جوش بیاید. سپس آتش را کم کنید و در دیگ را کمی باز بگذارید. گاهی سبزی بزباش را سرخ نکرده در آبگوشت می‌ریزند. ۳-۴ سیب زمینی شسته، که همراه با سبزی در دیگ انداخته شود، گوشت کوبیده بزباش را «برکت‌دار» می‌کند.

«آبگوشت مرزه و سیر: از روی آبگوشت بزباش درست کنید، جز این که به جای تره و جعفری، مرزه و سیر تازه به کار می‌برید.

بُز قُرمه (کرمان)



۵-۶ نفر

گوشت با استخوان، خرد کرده	۱ کیلو
پیاز، خرد کرده	۵-۶
سیرو، کوبیده	۲ بته
نخود، نیم کوب	۲ پیمانه
کشک، ساییده	۳ پیمانه
زردچوبه	۱ قاشق م

اندکی زعفران، ساییده
سیرداغ (← ۶۱۲)
نمک و فلفل

▼ بزقرمه در واقع نوعی آبگوشت کشک است، و گوشت آن همیشه مرکب است از سر سینه پُرچربی و ماهیچه. معمولاً با نان خورده می‌شود، ولی به صورت خورش هم در کنار چلو می‌توان گذاشت. بزقرمه را با آن که مقدار زیادی سیر دارد با سیرداغ آرایش می‌کنند، و حتی با مقداری سیر خام کوبیده سرسفره می‌گذارند.
نام این غذا را احتمالاً از آن جهت بزقرمه گذاشته‌اند که آن را با قرمه بزغالہ درست می‌کرده‌اند. (گوشت بزغالہ برخلاف گوشت بز لطیف و خوش مزه است.)

گوشت و پیاز و سیر و نخود را از روی دستور آبگوشت ساده (← صفحه ۹۵۴) روی آتش تیز بار کنید تا به جوش بیاید، سپس آتش را کم کنید و بپزید. در پایان ساعت دوم پخت کشک را با زردچوبه و اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و در دیگ را نیم باز بگذارید. آتش به اندازه‌ای باشد که غذا ریزجوش بزند و دست آخر تنگ آب در بیاید. هنگام کشیدن، ظرف بزقرمه را با سیرداغ و زعفران حل کرده در اندکی آب داغ آرایش کنید.

آبگوشت به (۱)



۷۵۰ گرم

گوشت آبگوشتی، چند پاره

۱

پیاز، چارقالچ

۴-۳

به، پوست گرفته، خرد کرده

۳-۲

سیب سبز، پوست گرفته، خرد کرده

نیم پیمانه

سرکه شیره (← ۴۵۷)

۲ پیمانه

لوبیا قرمز، خیسانده

۲-۱ قاشق چ

دارچین، ساییده

۲-۱ قاشق چ

زردچوبه

نمک و فلفل

گوشت را با لوبیا و پیاز از روی دستور آبگوشت ساده (← صفحه ۹۵۴) بار کنید. در پایان ساعت دوم پخت به و سیب را با زردچوبه و اندکی نمک و فلفل در دیگ بریزید و آتش را تیز کنید تا دیگ باز به جوش بیاید. سپس آتش را کم کنید و در دیگ را کمی باز بگذارید. ۱۰-۱۲

دقیقه پیش از برداشتن، سرکه شیره را اضافه کنید. روی آبگوشت یک گرد دارچین بپاشید.
 « چاشنی سرکه شیره را می‌توان حذف کرد، یا به جای آن سکنجبین یا سرکه و شکر به کار برد.
 « اگر چاشنی شیرین به کار می‌برید، آبگوشت را کم نمک بگیرید.

آبگوشت به (۲) (کاشان)

۶-۵ نفر



گوشت ماهیچه با قلم	۷۵۰ گرم
پیاز، چار قاج	۱
په، پوست گرفته، قاج قاج	۲
عدس	۱ پیمانه
آب انار	۱ پیمانه
زرد چوبه	۱ قاشق م
نمک و فلفل	

گوشت را دردیگ بگذارید. پیاز و عدس و په را در ۷-۸ پیمانه آب روی آتش تیز به جوش بیاورید. کف گوشت را بگیرید. زرد چوبه را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید، سپس آتش را کم کنید و دردیگ را ببندید. بگذارید ۳ ساعت روی آتش کم بپزد. نیم ساعت پیش از برداشتن، آب انار را اضافه کنید.

آب گوشت را برای ترید سوا کنید و روی آتش کم داغ نگه دارید. گوشت را بکوبید. گوشت کوبیده و آب گوشت را با نان و پیاز و سبزی خوردن سر سفره بگذارید.
 « به جای آب انار می‌توانید ۵-۶ قاشق رب انار به کار ببرید. این آبگوشت معمولاً کمی ترش مزه است.

آبگوشت چهار مغز

۶-۵ نفر



گوشت با استخوان، چند پاره	۷۵۰ گرم
پیاز، چار قاج	۱
لوبیا سفید، خیسانده	۱ پیمانه
سیب سبز، پوست گرفته، خرد کرده	۲-۳
آلو و غیسی، هسته گرفته	۲ پیمانه
چهار مغز*	۲ پیمانه
زیره	۲-۱ قاشق م

اندکی زعفران، ساییده

نمک و فلفل

* بادام مقشر، پسته، فندق، گردو.

▼ آبگوشت چهار مغز غذایی است شیرین و به اصطلاح «مقوی»، که در گذشته به ویژه برای ناهار عروس و داماد پخته می شده است. امروز هم شاید بتوان گاهی مناسبتی برای آن تراشید.

گوشت و پیاز و لوبیا را با چهار مغز از روی دستور آبگوشت ساده (← صفحه ۹۵۴) بار کنید. در پایان ساعت دوم پخت آلو و غیسی و سیب را با زیره و زعفران و کمی نمک و فلفل در دیگ بریزید و به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید و در دیگ را کمی باز بگذارید.

آبگوشت رسمی

۸-۶ نفر



گوشت با استخوان، چند پاره	۷۵۰ گرم
پیاز، چار قاج	۱
نخود و لوبیا، خیسانده	۲ پیمانه
سیب زمینی، شسته	۵-۴
رب گوجه فرنگی	۳-۲ قاشق
زرد چوبه	۲-۱ قاشق چ
نمک و فلفل	

▼ این آبگوشت چنان که در بالا اشاره شد امروز مرسوم ترین شکل آبگوشت است، به طوری که سایر اشکال آبگوشت رفته رفته فراموش شده اند. دلیل رواج این شکل ظاهراً رنگ قوی گوجه فرنگی و حجم زیاد سیب زمینی است که در آن به کار می رود. این آبگوشت را غالباً بدون زرد چوبه درست می کنند، ولی کسانی که عطر خاص زرد چوبه را دوست می دارند آن را هم اضافه می کنند.

گوشت و پیاز و بنشن را از روی دستور آبگوشت ساده (← صفحه ۹۵۴) بار کنید. در پایان ساعت دوم پخت رب گوجه فرنگی را با زرد چوبه و اندکی نمک و فلفل در یک ملاقه از آب گوشت حل کنید و در دیگ بریزید. سیب زمینی را اضافه کنید و دیگ را باز به جوش بیاورید؛ سپس در دیگ را کمی باز بگذارید و آتش را کم کنید، همین قدر که دیگ ریز جوش بزند.

◀ به جای رب گوجه فرنگی می توان ۵-۶ دانه گوجه فرنگی رسیده پوست کنده به کار برد.

◀ گاهی یک سیب زمینی پوست گرفته را در آغاز در آبگوشت می اندازند تا لعاب بدهد.

آبگوشت کشک و بادنجان (کرمان)



* (۱) آبگوشت

گوشت با استخوان	۷۵۰ گرم
پیاز، چارقاق	۲
نخود، خیسانده	۲ پیمانه
سیب زمینی، پوست گرفته، خرد کرده	۱
زردچوبه	۱ قاشق م
نمک و فلفل	

* (۲) کشک و بادنجان

بادنجان قلمی کوچک، پوست گرفته	۹-۸
چغندر، پوست گرفته، ورقه ورقه	۱
خیار، پوست گرفته، ساطوری	۵-۴
کشک، ساییده	۲ پیمانه
نان خشکه	
روغن	
نمک	

* (۱) آبگوشت: گوشت و پیاز و نخود را با اندکی زردچوبه و نمک و فلفل از روی دستور آبگوشت ساده (← صفحه ۹۵۴) بار کنید. در پایان ساعت دوم پخت سیب زمینی را بریزید.

* (۲) کشک و بادنجان: بادنجان را نمک بپاشید و نیم ساعت در آب کش بگذارید، سپس آب بکشید و خشک کنید.

۴-۵ قاشق روغن در تابه درداری روی آتش ملایم داغ کنید و بادنجان را در آن سرخ کنید. هرگاه روغن کم شد، یک قاشق اضافه کنید.

پس از سرخ شدن بادنجان، ورقه‌ها یا تکه‌های چغندر را در تابه پهن کنید و بادنجان‌ها را روی آن بچینید. کمی آب بریزید، در تابه را ببندید، آتش را کم کنید و ۵۰-۶۰ دقیقه بپزید.

۳-۴ تا از بادنجان‌ها را با ۲ پیمانه کشک در دیگچه بکوبید. آب آبگوشت را روی بادنجان کوبیده بریزید و هم بزنید؛ روی آتش بسیار کم داغ نگه دارید.

بادنجان باقی مانده را با چغندر پخته در دیس بچینید. خیار را کنار ظرف بادنجان بریزید. مقداری نان خشکه (که در کرمان «بربری» نامیده می‌شود) یا نان تافتون یا سنگک در یک قدح خرد کنید،

آبگوشت داغ را روی نان بریزید و زیر و رو کنید. گوشت و نخود را روی ترید بریزید. (گاهی گوشت را به سبک تهران می‌کوبند و کنار قدح می‌گذارند.)

« قدح ترید و دیس بادنجان را همراه با نعنا و ریحان و پیاز سفید چارقاچ سر سفره بگذارید. چنان‌که انتظار می‌رود، هر خورنده‌ای سهم خود را از ترید و گوشت و نخود با یک بادنجان سرخ کرده و کمی چغندر و خیار در بشقاب خود می‌کشد.

« مردم کرمان عقیده دارند که چغندر و خیار گرمی و سودای بادنجان را می‌گیرد. خوردن همان و دراز کشیدن همان.

آبگوشت سیر

۵-۶ نفر



گوشت با استخوان، چند پاره	۷۵۰ گرم
سیر، پوست گرفته	۴-۵ پیمانه
نخود و لوبیا، خیسانده	۱ پیمانه
گندم، پوست کنده، خیسانده	نیم پیمانه
برنج	نیم پیمانه
زرد چوبه	۱-۲ قاشق چ
نمک و فلفل	

گوشت و بنشن و سیر را از روی دستور آبگوشت ساده (← صفحه ۹۵۴) بار کنید. در پایان ساعت اول گندم و در پایان ساعت دوم برنج را با زرد چوبه و کمی نمک و فلفل اضافه کنید و در دیگر را کمی باز بگذارید.

آبگوشت کشک

۵-۶ نفر



گوشت با استخوان، چند پاره	۷۵۰ گرم
نخود، خیسانده	۲ پیمانه
پیاز، چارقاچ	۱
کشک، ساییده	۲ پیمانه
زرد چوبه	۱-۲ قاشق چ
نعنا داغ (← ۶۱۱)	
نمک و فلفل	

گوشت و پیاز و نخود و زرد چوبه را از روی دستور آبگوشت ساده (← صفحه ۹۵۴) بار کنید و بپزید. پس از جدا کردن آبِ آبگوشت از گوشت و نخود، کشک را در آبِ آبگوشت بریزید و روی آتش ملایم بگردانید تا داغ شود. هنگام کشیدن ظرف آبِ آبگوشت را با نعنای داغ آرایش کنید.

آبگوشت کلم قمری

۷-۶ نفر



گوشت با استخوان، چند پاره	۷۵۰ گرم
پیاز، چارقال	۱
کلم قمری، پوست گرفته، خرد کرده	۲-۱
لپه، خیسانده	نیم پیمانه
سیب زمینی	۳-۲
رب گوجه فرنگی	۳-۲ قاشق
دارچین، ساییده	۱ قاشق چ
زرد چوبه	۲-۱ قاشق چ
نمک و فلفل	

یک دانه سیب زمینی را پوست بگیرید و خرد کنید. گوشت و پیاز را از روی دستور آبگوشت ساده (← صفحه ۹۵۴) بار کنید. در پایان ساعت اول پخت لپه و در پایان ساعت دوم کلم و سیب زمینی را با زرد چوبه و رب گوجه فرنگی و اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و درِ دیگ را کمی باز بگذارید. هنگام کشیدن، روی ظرف آبِ آبگوشت یک گرد دارچین بپاشید.
 ◀ در انتخاب کلم قمری یا قُتیید باید دقت کنید که بدون ریشه و شیرین باشد.

آبگوشت گندم

۶-۵ نفر



گوشت با استخوان، چند پاره	۷۵۰ گرم
پیاز، چارقال	۱
نخود و لوبیا، خیسانده	۲ پیمانه
گندم، پوست کنده، خیسانده	۱ پیمانه
سیب زمینی	۴-۳
زرد چوبه	۲-۱ قاشق چ
نمک و فلفل	

گوشت و بنشن و گندم و پیاز و سیب زمینی را از روی دستور آبگوشت ساده (← صفحه ۹۵۴) بار کنید. در پایان ساعت دوم پخت اندکی نمک و فلفل و زردچوبه بزنید. آتش را اندکی تیز کنید و در دیگر را کمی باز بگذارید.

آبگوشت لپه

۵-۶ نفر



گوشت با استخوان، چند پاره	۷۵۰ گرم
پیاز، چارقال	۱
لپه، خیسانده	۲ پیمانه
لیموی عمانی، سوراخ کرده	۳-۴
دارچین، ساییده	۱ قاشق چ
زردچوبه	۱-۲ قاشق چ
نمک و فلفل	

گوشت و پیاز را از روی دستور آبگوشت ساده (← صفحه ۹۵۴) بار کنید. در پایان ساعت اول پخت لپه و در پایان ساعت دوم لیمو را با زردچوبه و اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و در دیگر را کمی باز بگذارید. روی ظرف آب آبگوشت یک گرد دارچین بپاشید.
 « به این آبگوشت می توان تا ۴-۵ دانه سیب زمینی و گوجه فرنگی اضافه کرد.

آبگوشت میوه (آبگوشت باغی)

۵-۶ نفر



گوشت با استخوان، چند پاره	۷۵۰ گرم
پیاز، چارقال	۱
میوه* پوست و هسته گرفته	نیم کیلو
لپه، خیسانده	۲ پیمانه
دارچین، ساییده	۱ قاشق چ
زردچوبه	۱-۲ قاشق چ
نعناداغ (← ۶۱۱)	
نمک و فلفل	

* سیب، به، گوجه سبز، آلو، هلو، زردآلو، آلوچه، و آلبالو
 (بسته به فصل میوه).

گوشت را با پیاز و زردچوبه و نمک و فلفل از روی دستور آبگوشت ساده (← صفحه ۹۵۴) بار کنید. پس از پایان ساعت اول پخت لپه و پس از پایان ساعت دوم میوه را بریزید. آلبالو را نگه دارید و حدود ۱۰ دقیقه پیش از برداشتن اضافه کنید. ظرف آب آبگوشت را با نعنا داغ آرایش کنید و روی گوشت و میوه یک گرد دارچین بپاشید.

آبگوشت نعنا و جعفری



۵-۶ نفر

گوشت با استخوان، چند پاره	۷۵۰ گرم
پیاز، چارقال	۱
نعنا و جعفری، ساطوری	نیم کیلو
لوبیا قرمز، پاک کرده	۲ پیمانه
گوچه سبز	۳۵۰ گرم
زرد چوبه	۲-۱ قاشق چ
نمک و فلفل	

▼ گوشت این آبگوشت باید به ویژه پرچربی و همراه با یک پارچه دنبه باشد. هنگام کشیدن، دنبه را بکوبید، بیش از نیمی از آن را به آب آبگوشت اضافه کنید و بقیه را به گوشت کوبیده بزنید.

گوشت و پیاز و لوبیا را با زردچوبه از روی دستور آبگوشت ساده (← صفحه ۹۵۴) بار کنید. در پایان ساعت دوم پخت نعنا و جعفری و گوچه سبز را با کمی نمک و فلفل بریزید و آتش را کمی تیز کنید، پیش از کوبیدن گوچه را جدا کنید و هسته‌اش را بگیرید. «گوچه سبز را می‌توان پیش از ریختن در آبگوشت در نیم لیتر آب حدود نیم ساعت روی آتش تیز جوشاند و پوست و هسته‌اش را گرفت یا از صافی گذراند. در این صورت ۳ پیمانه از آب آبگوشت کم می‌کند.

آبگوشت گشنیز



۵-۶ نفر

گوشت گوسفند با استخوان، چند پاره	نیم کیلو
پیاز، چارقال	۱
سیر، کوبیده	۳-۲ پیر
گشنیز و شنبلیله، خرد کرده	نیم کیلو
لوبیا قرمز	۲ پیمانه

- ۳-۲ لیموی عمانی، سوراخ کرده
 ۲-۱ قاشق چ زرد چوبه
 ۲-۱ قاشق چ فلفل قرمز، ساییده
 روغن
 نمک

* مقدار شنبلیله باید کمتر از یک چهارم گشنیز باشد.

گوشت و پیاز و سیر و لوبیا را با زردچوبه و فلفل و اندکی نمک از روی دستور آبگوشت ساده (← صفحه ۹۵۴) بار کنید.
 ۳-۴ قاشق روغن در تابه روی آتش ملایم داغ کنید و گشنیز و شنبلیله را در آن تفت بدهید تا رنگ روغن سبز شود. در پایان ساعت دوم پخت گشنیز و شنبلیله را با لیموی عمانی به آبگوشت اضافه کنید و بگذارید دیگ روی آتش کم ریزجوش بزند.
 « هنگام کشیدن گوشت و سبزی و لوبیا را از آب جدا کنید و اگر خواستید بکوبید.

برایانی اصفهانی



۶-۸ نفر

- ۱ کیلو گوشت با استخوان*
 ۱ دست جگر سفید (شش) گوسفند
 ۱ جفت قلوه گوسفند
 ۱ پیاز، چارقال
 نیم پیمانه کشک، ساییده
 ۲-۱ قاشق چ فلفل سیاه، تازه ساب
 ۲-۱ قاشق چ زعفران، ساییده
 دارچین، ساییده
 نان سنگک
 نمک

* گوشت برایانی از بُرش‌های ارزان و چربی‌دار شقه گوسفند انتخاب می‌شود، مانند قلوه گاه، پیش‌ناف، دنده، گردن، و اضافات راسته. از آنجا که این گوشت در نهایت چرخ می‌شود شکل و اندازه تکه‌های گوشت اهمیتی ندارد و می‌توان اضافات برش‌های دیگر را هم در برایانی به کار برد.

▼ بریانی اصفهانی را ممکن است بعضی اشخاص در ردیف کباب بگذارند، ولی این غذا در واقع نوعی آبگوشت است و در خود اصفهان همیشه با آب همراه است که در آن نان ترید می‌کنند و کمی هم کشک می‌زنند.

گوشت و جگر سفید و قلوه را پاک کنید، بشوید و با پیاز در ۳ لیتر آب روی آتش تیز بگذارید. کف گوشت را بگیرید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و گوشت را ۲ ساعت بپزید (له نشود). در پایان ساعت اول نمک و فلفل بزنید. سپس گوشت و جگر سفید و قلوه را از آب در آورید و در آب‌کش بگذارید. زعفران را در ۲-۳ قاشق آب داغ حل کنید و نیمی از آن را در آب گوشت بریزید. گوشت را استخوان بگیرید، با جگر سفید خرد کنید و از چرخ گوشت بگذرانید. باقی‌مانده محلول زعفران را روی گوشت چرخ کرده بریزید و مخلوط کنید.

فر را روی ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد داغ کنید. مخلوط را در ظرف نسوزی که بتوان سر سفره گذاشت بریزید و روی آن را صاف کنید. کمی از آب گوشت روی ظرف بدهید. دارچین و فلفل سیاه پاشید و ظرف را ۱۰-۱۵ دقیقه در فر بگذارید. آب گوشت را داغ کنید و با کشک در یک کاسه بریزید. قلوه را به صورت چند ورقه نازک ببرید.

ظرف بریانی را با ورقه‌های قلوه آرایش کنید و با کاسه آب گوشت و نان سنگک و ریحان و یک پارچ دوغ با یخ سر سفره بگذارید. (اول ترید آب گوشت و کشک و سپس نان و بریانی صرف می‌شود.)

◀ بریانی را بدون جگر سفید هم می‌توان درست کرد. شاید در اصل غرض از جگر سفید حجم دادن به گوشت و ارزان تمام کردن بریانی بوده است، ولی مقداری از مزه خاص بریانی مربوط به جگر سفید است. جگر سفید آب گوشت بریانی را هم خوش مزه‌تر می‌کند. اگر قلوه را هم از بریانی حذف کنید اتفاق خاصی نمی‌افتد.

قیمه آب‌دار



از روی دستور قیمه لپه‌دار (← صفحه ۸۵۳) با آب بیشتر و بدون سیب زمینی درست کنید. این قیمه در واقع نوعی آبگوشت است و با نان خورده می‌شود، ولی آب آن همین قدر است که بتوان کمی نان در آن ترید کرد.





فصل شصت و پنجم: آبگوشت خارجی

بعضی از خارجی‌ها هم، از آنجا که در حکم آدمیزادند، برای خودشان آبگوشت‌هایی اختراع کرده‌اند که شاید به پای آبگوشت‌های ایرانی نرسند، ولی قابل خوردن‌اند. امتحان این آبگوشت‌ها البته مجانی نیست، ولی ممکن است بی‌فایده هم نباشد.

اسکودلا ای کارن دلا (اسپانیا)



۴-۵ نفر

قلوه‌گاه گوساله، خرد کرده	نیم کیلو
نخود لوبیا، شب خیس‌انده	۲ پیمانه
سیر، کوبیده	۴-۵ پر
تره‌فرنگی، خرد کرده	۱ بسته
هویج، خرد کرده	۲-۳
گوچه‌فرنگی، پوست کنده، رندیده	۳-۴
فلفل قرمز، ساطوری	۱
پاستای ریز	۲-۳ پیمانه
روغن زیتون	
نمک و فلفل	

▼ درباره این آبگوشت، که به آبگوشت ایرانی بی‌شباهت نیست، نگاه کنید به آشپزی اسپانیا، صفحه ۱۱۶. پاستایی که در این آبگوشت به کار می‌رود در حکم همان ترید است. ولی البته نان هم در کنار این آبگوشت می‌توان گذاشت.

گوشت را با نخود لوبیا در ۶ پیمانه آب در دیگ بریزید و روی آتش ملایم ۳ ساعت یا بیشتر بپزید تا گوشت نرم شود. در پایان ساعت دوم هویج و تره‌فرنگی را اضافه کنید و اندکی

نمک و فلفل بزنید. سپس آب آبگوشت را جدا کنید و به دیگ برگردانید و باز به جوش بیاورید. سپس پاستا را در آن بریزید و ۱۰-۱۲ دقیقه بپزید تا نرم شود.

در تابه ۲-۳ قاشق روغن زیتون بریزید و روی آتش ملایم داغ کنید، سپس سیر را ۱-۲ دقیقه در آن تفت دهید و گوجه فرنگی و فلفل قرمز را اضافه کنید. پس از ۳-۴ چرخ گوشت را از نخود لوبیا و تره بار جدا کنید، در تابه بریزید و زیر و رو کنید. سپس در تابه را ببندید و ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش کم بپزید تا مایه غلیظ شود.

هنگام کشیدن، پاستا و گوشت و نخود لوبیا را در ظرف های جداگانه بکشید و روی نخود لوبیا چند قاشق روغن زیتون بدهید.

پوتوفو (آبگوشت فرانسوی)



نیم کیلو	گردن گوساله
نیم کیلو	دنده گوساله
۱ کیلو	قلم گاو یا گوساله، شکسته
۱	پیاز، چارچاق
۱ کیلو	هویج، پوست گرفته
۱ کیلو	شلغم، پوست گرفته
۲-۳ پته	تره فرنگی، خرد کرده
۱ ساقه	کرفس، خرد کرده
۱ پُر	سیر، کوبیده
۱ دانه	میخک
	پیاز داغ (← ۶۱۱)
	نمک

▼ پو (pot) دیگ سفالی یا فلزی سنگینی است که در قرن های گذشته مهم ترین ابزار آشپزخانه فرانسوی بوده است؛ فو (feu) هم البته همان آتش خودمان است. اما منظور از پوتوفو (pot-au-feu) نوعی آبگوشت است که روستاییان فرانسوی در آن دیگ روی آتش بخاری می پخته اند و امروز یکی از میراث های عمده آشپزی خانگی و محلی فرانسوی به شمار می آید (درباره آشپزی خانگی و محلی نگاه کنید به آشپزی فرانسوی، صفحه ۱۴۶).

پوتوفو هم مانند آبگوشت ایرانی یک جور نیست، بلکه دیگ جوشی است که با افزایش چیزهای گوناگون - مانند ورمیشل یا پاستای ریز و درشت، بلغور، تخم مرغ، انواع تره بار و بنشن - تنوع فراوان پیدا می کند. همچنین، می توان پوتوفو را در یخچال گذاشت تا ببندد و به صورت زله در آید، یا

داغ و همراه با نان سفید یا سیاه یا نان برشته (کروتن ← صفحه ۶۱۳) سرسفره برد. گوشت پوتوفو را معمولاً از ۲-۳ بُرش متفاوت گوساله انتخاب می‌کنند و دیگ آن هم به عقیده فرانسوی‌ها اگر سفالی یا چدنی یا دست کم مسی باشد در مزه غذا تأثیر کلی دارد. در شروع پختن پوتوفو کف گوشت را باید چندبار گرفت، وگرنه آب آن زلال در نمی‌آید. پس از پختن، معمولاً چربی روی پوتوفو را می‌گیرند؛ به این ترتیب که پوتوفو را شب در هوای سرد یا در یخچال می‌گذارند و روز بعد قشر چربی روی آن را برمی‌دارند. نکته آخر این که فرانسوی‌ها با افزودن مقداری پیاز داغ نیم سوخته یا کارامل سیاه (← صفحه ۲۱۳) پوتوفو را به رنگ قهوه‌ای درمی‌آورند (در افزایش کارامل باید دقت کرد که مزه غذا تلخ نشود). پوتوفو را معمولاً به مقدار زیاد درست می‌کنند و برای مصرف چند نوبت غذا نگه می‌دارند.

گوشت و قلم را با پیاز و سیر و میخک در دیگ جاداری بگذارید، ۴ لیتر آب و کمی نمک روی آن بریزید و روی آتش ملایم به جوش بیاورید. پیش از به جوش آمدن آب و پس از آن چند بار کف گوشت را بگیرید. سپس آتش را کم کنید، در دیگ را اندکی باز بگذارید و ۴ ساعت بپزید. ۱ ساعت پیش از پایان پخت هویج و شلغم و تره‌فرنگی و کرفس را در دیگ بیندازید. در پایان پخت نمک غذا را اندازه کنید، پیاز داغ را به آن بزنید و پس از چند جوش بردارید. ← به جای پیاز داغ یا علاوه بر آن می‌توان ۱-۲ قاشق کارامل سیاه به کار برد.

آبگوشت کره‌ای

۸-۱۰ نفر



۱ کیلو	سردست گوساله، خرد کرده
۱ بسته	سیر، پوست گرفته
۱ پیمانه	سس سویا (← ۲۰۹)
۱ قاشق م	شکر
۲-۱ بند انگشت	زنجبیل تازه، پوست گرفته
	فلفل قرمز تازه

۲ لیتر آب در دیگ روی آتش تیز به جوش بیاورید، گوشت را بشوید و در دیگ بریزید. کف گوشت را بگیرید، آتش را کم کنید، در دیگ را ببندید و ۲ ساعت بپزید. سپس باقی اجزا را اضافه کنید و ۱ ساعت دیگر بپزید. با نان سرسفره بگذارید. ← مردم کره این آبگوشت را بسیار تند درست می‌کنند، معمولاً با ۱۲-۱۵ فلفل قرمز تند. شما از ۱ فلفل هر چه بالاتر بروید به اصل کره‌ای غذا نزدیک می‌شوید، ولی از آن نمی‌توانید فراتر بروید، چون خود مردم کره تا ۲۰ فلفل هم در این آبگوشت به کار می‌برند.

آبگوشت سیرابی (سرخ پوستان جنوبی)



۶-۸ نفر

۱ کیلو	سیرابی گوساله، پاک کرده، خرد کرده
۳-۴ بسته	پیازچه، خرد کرده
۱۵۰ گرم	قارچ، خرد کرده
۲-۱	فلفل قرمز تند، کوبیده
۲	فلفل دلمه‌ای سبز، خرد کرده
۳-۲	گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
۳-۴ قاشق	جعفری، ساطوری
۱ قاشق چ	زعفران، ساییده
	نمک

سیرابی را با ۴ لیتر آب در دیگ جاداری بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. پس از ۱۰ دقیقه در آب کش خالی کنید. دیگ را آب بکشید، ۴ لیتر دیگر آب با ۲ قاشق نمک در آن بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. سیرابی را در دیگ بریزید. پس از آن که آب باز به جوش آمد آتش را کم کنید، و چند بار دیگر کف آن را بگیرید، و ۲ ساعت بپزید. پیازچه و قارچ و فلفل قرمز و فلفل دلمه‌ای و گوجه فرنگی و جعفری را با زعفران اضافه کنید و ۲ ساعت دیگر بپزید تا آب اندازه شود. در قدح بکشید و داغ سر سفره بگذارید.

بویی یاپس (فرانسه)



۷-۸ بشقاب

۱ کیلو	ماهی
نیم کیلو	میگو
۳	پیاز، خرد کرده
۱ بسته	سیر، کوبیده
۲ بسته	تره فرنگی، خرد کرده
۴-۵	گوجه فرنگی، پوست کنده، خرد کرده
۲-۳ قاشق	رب گوجه فرنگی
۱ قاشق م	سبزی خشک*، کف مال
۱ تکه کوچک	پوست پرتقال یا نارنگی
۱ پیمانه	جعفری، ساطوری
۱ قاشق	تخم گشنیز

۱ پر برگ بو

۲-۱ فلفل قرمز تند

نصف قاشق چ زعفران، ساییده

نیم پیمانه روغن زیتون

نمک و فلفل

* نعنا، ترخون، مرزه، واندکی آویشن.

▼ در قرن‌های گذشته، ماهی‌گیران جنوب فرانسه وقتی که از دریا برمی‌گشتند و بارشان را در بازار می‌فروختند، معمولاً با مقداری سر و دم و استخوان ماهی و خرد و ریز فروش نرفته مانند انواع سخت‌پوستان و صدف‌داران دریایی به خانه می‌رفتند. کدبانو هم، که از پیش جوشانده‌ای از سیر و پیاز و تره و غیره آماده کرده بود، این «میوه‌های دریایی» را در دیگ جوشانده تره بار می‌ریخت و غذای داغی برای خانواده خسته و گرسنه فراهم می‌کرد.

به این ترتیب بویی یابس (bouillabaisse) که گویا در لهجه پروانس فرانسه به معنای جوشانده روی آتش ملایم است یادگار ماهی‌گیران فقیر فرانسوی است، ولی امروز از غذاهای بسیار «شیک» فرانسه به شمار می‌رود. در واقع بویی یابس در میان فرانسویان همان جایی را دارد که «آبگوشت» در میان ما ایرانیان، و می‌توان آن را «آب ماهی» نامید، اگر چه بسیاری از ما ممکن است از فکر ماهی آب‌پز خیلی خوش‌مان نیاید.

تهیه بویی یابس اصل برای ما مقدور نیست، چون سخت‌پوستان و صدف‌دارانی که در این غذا به کار می‌روند در بازارهای ماهی ایران عرضه نمی‌شوند، ولی ما می‌گو فراوان داریم و گاهی ماهی مرکب و خرچنگ هم به دست می‌آوریم؛ و چون خوش‌بختانه همه ماهی‌های ما سر و دم و استخوان دارند، از این حیث هم زیاد در مضیقه نیستیم. با اضافه کردن این‌ها می‌توان بویی یابس را به اصل فرانسوی‌اش نزدیک کرد.

به نظر نگارنده، ماهی جنوب برای بویی یابس از ماهی شمال مناسب‌تر است، و از میان انواع ماهی‌های جنوب سنگسر، سرخو، هامور، زمین‌کن، سیکن یا سوکیلا بهتر از آب درمی‌آیند. با کله هامور و سنگسر به ویژه بویی یابس خوب می‌توان درست کرد. اگر کله ماهی به کار می‌برید (برای آماده کردن آن نگاه کنید به صفحه ۲۸۹)، پوست می‌گورا هم می‌توان پس از آب کشیدن همراه تره بار و کله ماهی در دیگ بویی یابس ریخت. دستور زیر بر پایه ماهی و میگو تهیه شده است، که قاعدتاً همیشه در دسترس هستند.

ماهی و میگورا بشوید و نمک بپاشید و نیم ساعت در آب‌کش بگذارید، سپس آب بکشید. روغن را در دیگ جاداری روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز و سیر و تره را ۵-۶ دقیقه در روغن تفت بدهید. گوجه‌فرنگی را اضافه کنید و ۳-۴ دقیقه بچرخانید. سپس ۶-۷ پیمانه آب در

ديگ بريزيد، پوست پرتقال يا نارنگي و برگ بو و تخم گشنيز و سبزي خشک و فلفل قرمز و رب گوجه فرنگي را اضافه کنيد. (اگر کله و استخوان ماهي و پوست ميگو به کار مي بريد، در اين موقع در ديگ بريزيد.) نمک و فلفل بزنيد و ديگ را روی آتش تيز به جوش بياوريد، سپس آتش را کم کنيد، در ديگ را ببنديد و بگذاريد حدود يک ساعت ريزجوش بزند.

اکنون آب تره بار را از صافي بگذرانيد و به ديگ برگردانيد. تفاله را دور بريزيد. آب را از نو به جوش بياوريد. ماهي را خرد کنيد و با ميگو در ديگ بريزيد. زعفران را در ۲ قاشق آب داغ حل کنيد و به بويي يابس اضافه کنيد. بگذاريد ديگ حدود ۱۵-۲۰ دقيقه ديگر با درِ باز ريزجوش بزند. آنگاه آب و نمک و فلفل بويي يابس را اندازه کنيد، جعفري را در آن بريزيد و لحظه اي بگردانيد، سپس بکشيد.

« آبگوشت بويي يابس را فرانسوي ها معمولاً با نان سفيد برشته (تُست) يا نان سياه و سس سیر (← صفحه ۵۷۹) يا سس فلفل قرمز (۱) (← صفحه ۵۸۱) سر سفره مي گذارند.
« گاهي هم به جای سس، مخلوط کره و سيرکوبيده به بُرش هاي نان مي مالند.

آبگوشت انگليسي



۶ راسته دنده گوسفند

۲-۱ پر سير، پوست گرفته

۱ پيمانه عدس، ريگ شور، خيسانده

نيم پيمانه لوبيا قرمز، شب خيسانده

نيم پيمانه جو پوست کنده، شب خيسانده

۳-۲ سيب زميني، پوست گرفته، گردوبي

۲-۱ شلغم، پوست گرفته، گردوبي

۴-۳ هويج، پوست گرفته، خرد کرده

۱ قاشق م سبزي خشک*، کف مال

۲ برگ بو

نمک و فلفل

* مرزنجوش يا نعنا، ترخون، مرزه، اندکي آويشن.

▼ اين آبگوشت که خود انگليسي ها آن را سافوک استيو (Suffolk stew)، آبگوشت ناحيه سافوک) مي نامند غذای زمستاني پرمايه اي است که با نان سفيد يا سياه کره مالیده خورده مي شود.

گوشت را پاک کنيد، دنده ها را با کارد از هم جدا کنيد، و بشوييد. گوشت را با بنشن، سير، برگ

بو و سبزی خشک در ۲ لیتر آب روی آتش تیز بار کنید، کف گوشت را بگیرید، آتش را کم کنید، در دیگر را ببندید و گوشت را ۲ ساعت یا بیشتر بپزید. تره بار را اضافه کنید و ۱ ساعت دیگر بپزید. سبزی خشک را اضافه کنید. در پایان پخت، این آبگوشت باید حدود ۱ لیتر آب داشته باشد؛ هرگاه لازم شد کمی آب جوش اضافه کنید. هنگام کشیدن غذا، در هر بشقاب یک دنده با گوشت بگذارید، سپس بنشن و تره بار و آب گوشت اضافه کنید.

آبگوشت پاریسی



۷-۸ نفر

گوشت*، خرد کرده	۱ کیلو
قلم گوساله، شکسته	۱ کیلو
دل و جگر و سنگ دان مرغ، پاک کرده	نیم کیلو
پیاز، چار قاچ	۲
تره فرنگی، خرد کرده	۲ بسته
کرفس کوچک، خرد کرده	۱ بسته
هویج، پوست گرفته، خرد کرده	۲-۳
شلغم، پوست گرفته، خرد کرده	۲-۳
نمک و فلفل	
* گردن و دنده و ماهیچه گوساله.	

گوشت و قلم و سنگدان را در دیگ جاداری با ۳ لیتر آب بار کنید و به جوش بیاورید. کف گوشت را بگیرید، آتش را کم کنید، در دیگر را ببندید و گوشت را تا ۳ ساعت یا بیشتر بپزید. دل و جگر مرغ را به سیخ بکشید و ۴-۵ دقیقه روی شعله گاز کباب کنید، و در دیگ بیندازید. تره بار را در پایان ساعت دوم پخت گوشت با نمک و فلفل در دیگ بریزید. در دیگر را نیمه باز بگذارید تا آب گوشت به اندازه دل خواه کم شود. در پایان پخت، قلم را از دیگ بیرون بیاورید و مغز آن را در دیگ بتکانید. این آبگوشت را داغ و همراه با یک سبد نان بریده سر سفره بگذارید.

آبگوشت ذرت (آپاچی های جنوبی)



۶-۸ نفر

گوشت شکار یا گوساله، گردویی	نیم کیلو
پیاز، ساطوری	۱

- ۲-۳ پر سیر، کوبیده
 ۱ پیمانه دانه ذرت تازه
 ۲ فلفل دلمه‌ای قرمز
 ۴-۵ فلفل سبز تند
 ۲ هویج، پوست گرفته، حلقه حلقه
 ۱ قاشق شوید خشک
 ۱ قاشق ترخون خشک
 ۵-۶ قاشق روغن
 نمک

فلفل دلمه‌ای را کباب کنید و پوست و تخم بگیرید، سپس رشته رشته ببرید. فلفل سبز را کباب کنید، سپس تخم بگیرید و خرد کنید.

روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و گوشت را ۴-۵ دقیقه در آن تفت بدهید تا سرخ شود. پیاز و سیر را اضافه کنید و ۲ دقیقه دیگر تفت بدهید. هویج و فلفل دلمه‌ای و فلفل سبز را اضافه کنید و چند بار زیر و رو کنید. دانه ذرت را با ۱ لیتر آب و اندکی نمک اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. در دیگ را ببندید، آتش را کم کنید و ۲ ساعت یا بیشتر روی آتش کم بپزید تا گوشت نرم شود. هرگاه آب کم شد، اندکی آب جوش اضافه کنید. ۵ دقیقه پیش از کشیدن، شوید و ترخون را اضافه کنید. در قدح بکشید و داغ سر سفره بگذارید.

آبگوشت نخود (سرخ پوستان جنوبی)

۶-۸ فنجان



- ۱ کیلو گوشت شکار یا گوساله، گردویی
 ۱ کیلو نخود، شب خیسانده
 ۱ پیاز، چارقاق
 ۱-۲ فلفل قرمز تند
 نمک

نخود خیسانده را در آب کش بریزید و زیر آب سرد بشویید، سپس با ۲ لیتر آب در دیگ بریزید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. گوشت را با پیاز و فلفل و اندکی نمک اضافه کنید و باز به جوش بیاورید. کف گوشت را بگیرید، آتش را کم کنید و ۳ ساعت دیگر بپزید تا گوشت نرم شود. در قدح بکشید و داغ سر سفره بگذارید.



فصل شصت و ششم: اشکنه، کاله جوش

اشکنه غذایی است که در ظرف ۱۰-۱۵ دقیقه آماده می‌شود؛ به این دلیل آن را زیاد جدی نمی‌گیرند و معمولاً خاص روزهایی است که به دلیلی در تدارک ناهار هر روزه اختلالی پیش آمده باشد. تخم مرغ اشکنه را می‌توان به تعداد خورندگان در آن شکست و هنگام کشیدن در هر بشقاب یک تخم مرغ بسته همراه با ۲-۳ ملاقه آب اشکنه کشید، یا آن که در تمام دیگ اشکنه ۲-۳ تخم مرغ شکست و آن را به هم زد تا هنگام کشیدن تخم مرغ موجود میان خورندگان سرشکن شود. ترید اشکنه غذای کاملی است؛ اشکنه رقیق و سبک هم سوپی است که به نظر نگارنده با بهترین سوپ‌های تخم مرغیِ فرنگی برابری می‌کند.

اشکنه شنبلیله یا رسمی



۴ نفر

تخم مرغ	۴
پیاز، ساطوری	۱
شنبلیله خشک	۲ قاشق
آرد	۱ قاشق
زرد چوبه	۱ قاشق چ
روغن	۳-۴ قاشق
نمک و فلفل	

روغن را در یک دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا رنگ بگیرد، سپس آرد را اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه بچرخانید. آنگاه زردچوبه و شنبلیله را بریزید و پس از یک چرخ ۵ پیمانه آب با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و به جوش بیاورید، سپس تخم مرغ را در دیگچه بشکنید و روی آتش کم ۱۰-۱۲ دقیقه بجوشانید.

گاهی پیش از شکستن تخم مرغ نیم پیمانه چاشنی آب غوره به این اشکنه می‌زنند.

«اشکنهٔ مرزنجوش: در این اشکنه به جای شنبلیله مرزنجوش به کار می‌رود. (هر سبزی معطر دیگری را هم می‌توان به همین ترتیب جانشین شنبلیله کرد.)
«اشکنهٔ اسفناج: در این اشکنه به جای شنبلیله ۳ پیمانه اسفناج ساطوری به کار می‌رود و چاشنی آب غوره به آن می‌زنند.

اشکنهٔ به



۴ نفر

تخم مرغ	۴
پیاز، ساطوری	۱
به، پوست و تخم گرفته، فندقی	۱
آب لیمو	۴-۳ قاشق
روغن	۴-۳ قاشق
آرد	۱ قاشق
شکر	۲-۱ قاشق
دارچین، ساییده	۱ قاشق چ
زعفران، ساییده	اندکی
نمک و فلفل	

روغن را دردیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا کمی رنگ بگیرد. آرد را اضافه کنید و ۱-۲ دقیقه بچرخانید. به را بریزید و ۴-۵ دقیقه دیگر بچرخانید. سپس ۵ پیمانه آب بریزید و به جوش بیاورید. آب لیمو و محلول زعفران در ۱ قاشق آب داغ و شکر را با کمی نمک و فلفل اضافه کنید و هم بزنید. تخم مرغ را در آب جوشان اشکنه بشکنید و ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش کم بجوشانید.
گاهی روی ظرف این اشکنه یک گرد دارچین یا جوز بویا می‌پاشند.

اشکنهٔ سرکه شیوه



۴ نفر

تخم مرغ	۴
پیاز، ساطوری	۱
سرکه شیوه (← ۴۵۷)	۲ پیمانه
آرد	۱ قاشق
نعنای خشک	۱ قاشق

۱ قاشق چ زردچوبه

۳-۴ قاشق روغن

نمک

روغن را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا رنگ بگیرد. آرد را اضافه کنید و ۲-۳ دقیقه بپرخانید. نعنا خشک و زردچوبه را با اندکی نمک اضافه کنید و یک چرخ بدهید. سرکه شیر را با ۲ پیمانه آب در دیگچه بریزید و به جوش بیاورید. سپس تخم مرغ را در دیگچه بشکنید و ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش کم بجوشانید.

اشکنه ماست

۴ نفر



۲ تخم مرغ

۱ پیاز، ساطوری

۲-۳ پر سیر، کوبیده

۳ پیمانه ماست، زده

نیم پیمانه مغز گردو، نیم کوب

۱ قاشق چ زردچوبه

۳-۴ قاشق روغن

نعنا داغ (← ۶۱)

نمک و فلفل

روغن را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا رنگ بگیرد، سپس مغز گردو و سیر را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. زردچوبه را با ۲ پیمانه آب و کمی نمک و فلفل اضافه کنید. همین که آب به جوش آمد تخم مرغ را در آن بشکنید و هم بزنید. پس از ۴-۵ دقیقه ماست را در دیگچه بریزید و بگردانید. پیش از آن که بجوشد بردارید. ظرف اشکنه را با نعنا داغ آرایش کنید.

اشکنه آلبالو



این اشکنه را از روی دستور اشکنه شنبلیله (← صفحه ۹۷۵) درست کنید، جز این که به جای شنبلیله ۱-۲ قاشق نعنا خشک به کار می برید. پیش از شکستن تخم مرغ ۱ پیمانه بیشتر آلبالوی شسته و دُم و هسته گرفته را در دیگچه بریزید و ۵-۶ دقیقه بجوشانید.

اشکنهٔ رب انار



این اشکنه را از روی دستور/اشکنهٔ شنبلیله (← صفحه ۹۷۵) و با همان مواد درست کنید، جز این که به جای شنبلیله نعناي خشک به کار می‌برید و پیش از شکستن تخم مرغ نیم پیمانه رب انار چاشنی می‌زنید.

◀ اگر رب انار ترش باشد، ۱-۲ قاشق شکر اضافه کنید.

اشکنهٔ کاله جوش



از روی دستور کاله جوش (← صفحه ۹۸۰) یک دیگچه کاله جوش درست کنید. پیش از ریختن کشک ۲-۳ تخم مرغ در دیگچه بشکنید و هم بزنید، سپس کشک را اضافه کنید.

◀ به اشکنهٔ کاله جوش معمولاً مغز گردو نمی‌زنند، ولی با مغز گردو هم خوب می‌شود.

اشکنهٔ آبجیز (خراسان)

۵-۶ نفر



نیم کیلو قرمه (← ۲۴۳)

۲ پیاز، ساطوری

۵ تخم مرغ

۳-۲ سیب زمینی، پوست گرفته، فندقی

۳-۲ گوجه فرنگی، خرد کرده

۱ قاشق م زرد چوبه

روغن

نمک و فلفل

▼ نام این غذا را احتمالاً به این دلیل اشکنه گذاشته‌اند که در آن تخم مرغ می‌شکنند، وگرنه از سایر جهات باید در ردیف خورش‌ها گذاشته شود.

۳-۴ قاشق روغن را در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. زرد چوبه را با قرمه اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. ۲-۳ پیمانه آب بریزید. گوجه فرنگی و سیب زمینی را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و دیگ را روی آتش تیز به جوش بیاورید. سپس آتش را کم کنید و در دیگ را ببندید. بگذارید نیم ساعت ریز جوش بزند تا سیب زمینی بپزد. آنگاه تخم مرغ را در بادیه بشکنید و با چنگال کمی بزنید. ۵ دقیقه پیش از برداشتن آتش را تیز کنید، تخم

مرغ زده را در دیگ بریزید و با قاشق هم بزنید تا رشته رشته شود. اشکنه را با نان سر سفره بگذارید.

اشکنه ماش (خراسان)

۴-۵ نفر



۱ پیمانه	ماش
۲	پیاز، ساطوری
۱	تخم مرغ
۱	سیب زمینی، پوست گرفته، نخودی
۱ گردو	قره قروت
۱ قاشق چ	ادویه
۲-۳ قاشق	روغن
	نمک و فلفل

۲-۳ قاشق روغن در دیگ روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. سیب زمینی را با ادویه اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. ماش را با ۶-۷ پیمانه آب اضافه کنید و ۱ ساعت بپزید تا نرم شود. ۱۵ دقیقه پیش از برداشتن قره قروت را اضافه کنید و هم بزنید تا حل شود. اندکی نمک و فلفل اضافه کنید. ۵ دقیقه پیش از کشیدن تخم مرغ را در دیگ بشکنید و هم بزنید. نمک اشکنه را اندازه کنید، در ظرف بکشید و با نان سر سفره بگذارید. مقدار قره قروت را می‌توانید کم یا زیاد کنید، یا به جای آن چاشنی دیگری به کار ببرید.

اشکنه سیب زمینی (خراسان)



۲	تخم مرغ
۲	پیاز، ساطوری
۲-۳	سیب زمینی، پوست گرفته، فندق
۱ قاشق	رب گوجه فرنگی
۱ قاشق چ	زرد چوبه
	روغن
	نمک و فلفل

۲-۳ قاشق روغن در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا رنگ بگیرد. زرد چوبه را اضافه کنید و یک چرخ بدهید، سپس رب گوجه فرنگی را اضافه کنید و ۳-۴

چرخ بدهید. دو پیمانه آب بریزید و هم بزنید تا به جوش بیاید. سیب زمینی را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و ۲۰ دقیقه بهزید تا نرم شود. پیش از کشیدن تخم مرغ را در دیگ بشکنید و روی آتش ملایم بجوشانید تا تخم مرغ ببندد.

کاله جوش



۴ نفر

۲ پیمانه	کشک، ساییده
۲	پیاز، ساطوری
۱ پیمانه	مغز گردو، نیم کوب
۱ قاشق	نعنای خشک
۱ قاشق چ	زرد چوبه
۳-۴ قاشق	روغن

روغن را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا رنگ بگیرد. مغز گردو را اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. نعنا و زرد چوبه را بریزید و یک چرخ بدهید، سپس ۳ پیمانه آب اضافه کنید.

همین که آب به جوش آمد کشک را بریزید و بگردانید. پیش از آن که دیگچه به جوش بیاید بردارید.

- ◀ با نان خرد کرده و نعنا و ریحان و پیاز سفید سر سفره بگذارید.
- ◀ کاله جوش را غالباً بدون مغز گردو هم درست می کنند.
- ◀ یک بشقاب بادتجان سرخ کرده سفره کاله جوش را کامل می کند.
- ◀ اگر کشک کم نمک باشد، اندکی نمک هم به کاله جوش اضافه کنید.

اشکنه تخم خربوزه (خراسان)



۱ پیمانه	تخم خربوزه
۱	پیاز، ساطوری
۱ پیمانه	کشک ساییده
۱ قاشق چ	زرد چوبه
۱-۲ گردو	کره
	نمک

▼ اشکنه تخم خربوزه، که در واقع نوعی کاله جوش است، غذایی است که مردم خراسان از

تخم خربزه خراسانی درست می‌کنند، و با این کار ماده کم مصرفی را در تهیه غذای مقوی و خوش مزه‌ای به کار می‌برند. این اشکنه را با تخم خربزه رسمی هم می‌توان درست کرد. برای تهیه تخم خربزه، کافی است در فصل خربزه تخم خربزه‌هایی را که مصرف می‌شود به جای دور ریختن نگه دارید. برای خشکاندن تخم، آن را ۲-۳ روز با کمی آب در ظرفی بخوابانید تا رشته‌های لیز آن بپوسد، سپس زیر آب سرد بشویید، روی کاغذ یا پارچه پهن کنید و ۲-۳ روز در آفتاب بگذارید. پیش از انبار کردن دقت کنید که تخم کاملاً خشک شده باشد.

تخم خربزه را در تابه روی آتش ملایم اندگی بو دهید (نسوزد!)، سپس بکوبید (یا آسیاب کنید)، با ۳ پیمانه آب در دیگچه بریزید و ۱۵-۲۰ دقیقه روی آتش ملایم بپزید. بردارید و بگذارید خنک شود، سپس آب را از پارچه متقال بگذرانید و پارچه را بچلانید تا شیرۀ تخم گرفته شود.

کره را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا طلایی شود. زردچوبه را اضافه کنید و یک چرخ بدهید، سپس آب تخم خربزه را اضافه کنید و روی آتش تیز به جوش بیاورید. کشک را با اندکی نمک اضافه کنید و هم بزنید تا داغ شود. پیش از جوشیدن بردارید و با نان سر سفره بگذارید.

◀ پیاز و سبزی خوردن برای همراهی با ترید اشکنه فراموش نشود.
◀◀ اشکنۀ تخم خربزه و بادنجان: چند ورق بادنجان سرخ کرده کنار ظرف اشکنه بگذارید.

اشکنۀ گشنیز و شنبلیله (بوشهر)



۴ نفر

تخم مرغ	۴
پیاز، ساطوری	۱
سیر، کوبیده	۳-۲ پر
گشنیز خشک، کف مال	۳ قاشق
شنبلیله خشک، کف مال	۱ قاشق
آرد	۱ قاشق
فلفل قرمز، ساییده	۱ قاشق چ
شیرۀ تمر هندی (← ۲۰۴)	۳-۴ قاشق
زردچوبه	۱ قاشق م
روغن	۳-۴ قاشق
نمک و فلفل	

سیر را با فلفل قرمز و زردچوبه در هاون بکوبید. سپس پیاز و آرد را از روی دستور اشکنه شنبلیله (← صفحه ۹۷۵) در روغن تفت بدهید. سیر و زردچوبه را اضافه کنید و ۱-۲ دقیقه بچرخانید، سپس گشنیز و شنبلیله را بریزید و یکی دو چرخ بدهید. ۵ پیمانه آب با شیره تمر هندی و اندکی نمک و فلفل در دیگچه بریزید و آتش را تیز کنید تا به جوش بیاید، سپس تخم مرغ را در دیگچه بشکنید و ۱۰-۱۲ دقیقه روی آتش کم بجوشانید.

اشکنه پیاز



۴ نفر

- ۲ تخم مرغ
- ۴ پیاز، حلقه حلقه
- ۱ قاشق چ زردچوبه
- ۳-۴ گردو کره
- نمک و فلفل

کره را در دیگچه روی آتش ملایم داغ کنید و پیاز را در آن تفت بدهید تا بلوری شود. زردچوبه را با اندکی نمک و فلفل اضافه کنید و ۲-۳ چرخ بدهید. ۴ پیمانه آب اضافه کنید و به جوش بیاورید. تخم مرغ را در دیگچه بشکنید و پس از لحظه‌ای هم بزنید. پس از چند جوش بردارید.



اولین نکته‌ای که خواننده گرامی باید بداند این است که هیچ کس با خواندن کتاب آشپزی آشپز نمی‌شود؛ اما نکته دوم این است که هیچ کسی که بخواهد آشپز شود، یا حتی گه گاهی آشپزی کند، از کتاب آشپزی بی‌نیاز نیست... کتاب مستطاب آشپزی معلومات و دستورهای لازم را برای آشپز شدن یا آشپزی کردن در اختیار شما می‌گذارد. هزینه و همت به کار بردن این معلومات و دستورها برعهده خود شما خواهد بود؛ ولی در جهت هدایت خوانندگان گرامی به راه راست — که در اینجا منظور آشپزی است — نگارنده از هیچ کوششی فروگذار نخواهد کرد...



نشر کاظمه